

Cukrářství GATÓ

1. Ovocné dorty

- Anděl s malinami – mandlové bezé se smetanovým krémem a malinami v želé
BESTSELLER BEZ LEPKU - od 670 Kč



- Malinový dort – tvarohovo-smetanový piškotový dort v malinami v želé sypaný pistáciemi
varianty: borůvkový / jahodový / lesní směs – od 660 Kč



- Jahodové zrcadlo Bavaois – francouzský ovocný dort – lehká našlehaná pěna plná ovoce
varianty: borůvkové zrcadlo – od 660 Kč



- Pavlova – maxi sněhová pusinka se smetanovým krémem a čerstvým ovocem – od 850 Kč



- Gató dort – polonahý dort se smetanovým krémem s čerstvým ovocem navrchu – lze se stékanou čokoládou



- Dort v marcipánu – čokoládový nebo vanilkový dort s malinami v želé s marcipánovým lemem



2. Čokoládové dorty – od 660 Kč

- Míša dort - tvarohovomáslový krém zalitý čokoládou na mandlovém korpusu BEZ LEPKU BESTSELLER



- Lanýžový s těžkým čokoládovým krémem – čokoládová ganáž



- Čokoládový mousse – čokoládový pěnový dort se zrcadlovou polevou BESTSELLER



- Pistáciový mousse – čokoládová a pistáciová pěna z pravých pistácií

- Pařížan – dort s pařížskou šlehačkou s višní či banánem



- Dobošův dort – čokoládový máslový dort z piškotových plátů a s karamellem



- Sacher – tradiční čokoládový dort s čokoládovou ganáží, meruňkovou marmeládou a čokoládovou polevou

3. Cheesecake – sýrový dort dle americké receptury na sušenkovém korpusu

- New York vanilkový
- Jahodový / Malinový / Borůvkový
- Meruňkový
- Karamelový
- Pistáciový
- Kaštanový
- Kokosový s jahodovým krémem
- Makový

4. Dorty speciální

- Makronkový dort – krémový či v marcipánu



- Mrkvový dort s creamcheese máslovým krémem a marcipánovými mrkvičkami



- Kladdkaka – čokoládový kávový dort
- Rafaelo – piškotový smetanový dortík s mandlemi a kokosem v bílé čokoládové polevě



- Hruškovo-karamelový dort – s máslovým karamelovým krémem
- Citronový dort s mákem – makový korpus lehký máslový krém s lemoncurd
- Makový dort se švestkami – BEZ LEPKU
- Pistáciový dort s jahodovou cukrovou polevou
- Punčák BEZ BARVIV



- Princezna marcipánová – piškotový dort plný ovoce, vanilkového krému a šlehané smetany v marcipánu



- Havana marcipánová – pařížská šlehačka a banán či višně
- Švarcvald s višněmi



- Banoffee – s banány a karamellem

- Red velvet – červený sametový dort s máslovým creamcheese krémem
- Harlekýn – tradiční piškotový dort se šlehanou smetanou a pařížskou šlehačkou
- Povidloň – drobenkové pláty se skořicí, povidly a šlehanou smetanou

5. Tarte – křehký koláč

- Citronový s lemon curd



- Kávový s ganáží a smetanovým krémem
- Pistáciovo-jahodový
- Dvoučokoládový



- Jahodový se žloutkovým krémem



- Jablečný se žloutkovým krémem – zapečený
- Francouzský čokoládový s ořechy a karamellem
- Kaštanový mont blanc



- Linecký koláč se skořicí, mandlemi a rybízovou marmeládou