

## VOĆNE TORTE:

- 31. BARON TORTA** - torta sa četiri lagane kakao kore koje se filuju izuzetnom kombinacijom čokolade i maline, završna dekoracija: čokolada, šlag ili fondan.
- 32. BLACK FOREST** - sa tri kore i filom od kupine, maline, čokoladnog krema i listića crne čokolade, završna dekoracija: čokolada, šlag ili fondan.
- 33. BANANA TORTA** - sa tri kore od oraha i belanaca, filovana žutim kremom uz dodatak oraha, seckane bele čokolade i banana, dekoracija: šlag, čokolada, fondan.
- 34. DIPLOMAT TORTA** - torta sa tri lagane patišpanj korice natopljene voćnim sokom i folovane naizmenično slojem crvenog i žutog sezonskog voća i slatke pavlake, dekoracija može biti samo slatka pavlaka ili šlag.
- 35. KAPRI TORTA** - sa tri kore od belanaca filovana bogatim slojem jagode, vanil krema i slojem topljene čokolade, dekoracija šlag ili čokolada.
- 36. KONTESA** - torta sa tri patišpanj kore filovane slojem maline, žutim filom i topljenom crnom čokoladom, dekoracija: šlag ili čokolada.
- 37. LEDENI VETAR** - torta sa tri bele kore od kojih su dve filovane laganim žutim kremom i seckanim kivijem, a jedna žutim kremom i seckanim bananama, dekoracija šlag.
- 38. MOSKVA** - torta sa tri lagane orah korice, filovane naizmenično višnjama, žutim kremom i ananasom, završna dekoracija može biti samo šlag.
- 39. OPERA** - torta sa dve kore prelivene sokom od pomorandže preko kojih se nanosi sloj umešene plazme, višnje, krem šlag od vanile i topljena čokolada, završna dekoracija šlag.

**40. ŠVARCVALD** - torta sa tri sočne kakao kore preko kojih se nanosi bogat sloj višanja i šlaga sa rendanom čokoladom.  
Završna dekoracija: šlag ili fondan.