





## Esküvői torta MÉRETEK, SZELETSZÁMOK

### Esküvői torta emeletek

	15 cm	8 szelet
	17 cm	10 szelet
	20 cm	14 szelet
	23 cm	18 szelet
	24 cm	20 szelet
	26 cm	24 szelet
	30 cm	30 szelet
	34 cm	40 szelet

### 1. Két emeletes esküvői torták

Átmérő	Szeletszám	
15 cm	8 szelet	Összesen: 22 szelet
20 cm	14 szelet	
17 cm	10 szelet	Összesen: 24 szelet
20 cm	14 szelet	
17 cm	10 szelet	Összesen: 28 szelet
23 cm	18 szelet	
20 cm	14 szelet	Összesen: 34 szelet
24 cm	20 szelet	
23 cm	18 szelet	Összesen: 42 szelet
26 cm	24 szelet	
23 cm	18 szelet	Összesen: 48 szelet
30 cm	30 szelet	
30 cm	30 szelet	Összesen: 70 szelet
34 cm	40 szelet	

### 2. Három emeletes esküvői torták

Átmérő	Szeletszám	
15 cm	8 szelet	Összesen: 32 szelet
17 cm	10 szelet	
20 cm	14 szelet	
15 cm	8 szelet	Összesen: 36 szelet
17 cm	10 szelet	
23 cm	18 szelet	
15 cm	8 szelet	Összesen: 40 szelet
20 cm	14 szelet	
23 cm	18 szelet	
17 cm	10 szelet	Összesen: 44 szelet
20 cm	14 szelet	
24 cm	20 szelet	
17 cm	10 szelet	Összesen: 48 szelet
20 cm	14 szelet	
26 cm	24 szelet	
17 cm	10 szelet	Összesen: 54 szelet
24 cm	20 szelet	
26 cm	24 szelet	
17 cm	10 szelet	Összesen: 58 szelet
23 cm	18 szelet	
30 cm	30 szelet	
20 cm	14 szelet	Összesen: 68 szelet
26 cm	24 szelet	
30 cm	30 szelet	
20 cm	14 szelet	Összesen: 78 szelet
26 cm	24 szelet	
34 cm	40 szelet	
26 cm	24 szelet	Összesen: 94 szelet
30 cm	30 szelet	
34 cm	40 szelet	

### 3. Négy emeletes esküvői torták

Átmérő	Szeletszám	
15 cm	8 szelet	Összesen: 52 szelet
17 cm	10 szelet	
20 cm	14 szelet	
24 cm	20 szelet	
15 cm	8 szelet	Összesen: 60 szelet
17 cm	10 szelet	
23 cm	18 szelet	
26 cm	24 szelet	
15 cm	8 szelet	Összesen: 72 szelet
20 cm	14 szelet	
24 cm	20 szelet	
30 cm	30 szelet	
17 cm	10 szelet	Összesen: 82 szelet
23 cm	18 szelet	
26 cm	24 szelet	
30 cm	30 szelet	
20 cm	14 szelet	Összesen: 88 szelet
24 cm	20 szelet	
26 cm	24 szelet	
30 cm	30 szelet	
20 cm	14 szelet	Összesen: 104 szelet
24 cm	20 szelet	
30 cm	30 szelet	
34 cm	40 szelet	
24 cm	20 szelet	Összesen: 114 szelet
26 cm	24 szelet	
30 cm	30 szelet	
34 cm	40 szelet	



Egy emeletes torta



Két emeletes torta



Három emeletes torta



Négy emeletes torta



## Esküvői torták



### Belga csoki torta

Belga csokitortánkat a kiváló minőségű belga csokoládé ihlette, és nem csak a nevében, hanem az összetevők között is vezető szerepet játszik ez a méltán híres csokoládéfajta. Intenzíven kakaós, csokoládés torta. A tészta 20-22%-os holland kakaóporral készül, ami közé 54%-os belga csokoládés, tejszínes ganache kerül, egy kis narancslikőrrel megbolondítva. Igazi csokimádóknak ajánljuk!



### Eszterházy torta

Az Eszterházy torta az egyik legismertebb klasszikus torta hazánkban a Dobostorta mellett. Cukrászdánkban a hagyományos, eredeti recept alapján készítjük ezt a tortát, valódi díóval és csupa kiváló minőségű hozzávalóval. A torta a nevét Eszterházy grófról kapta, aki nagyon szerette ezt a süteményt, az egyik kedvence volt. A klasszikus diós piskóta, a főzött vanília krém harmóniája, egy csipetnyi MÁK Cukis különlegességgel fűszerezve.



### Feketeerdő-torta

A Feketeerdő-torta az 1930-as évektől kezdett elterjedni, elsősorban Németországban. Egy tejszínnel és meggyel készült tortáról van szó, melyet sokan szeretnek nálunk is. Hagományos recept szerint készítjük. A tortához 4 darab hagyományos piskótalapot sütünk, és ezeket rétegezzük a krémekkel. A tortához háromféle krémet készítünk, melyeket a tortalapokra körkörösén töltünk rá, így szeletelés után egy nagyon mutatós felületet kapunk, amelyben az összeérő ízek csodásan kiegészítik egymást.



### Tiramisu torta

Hamisítatlan olasz életérzés, ahol a kiváló Arabica kávéba áztatott puha piskóta és a légielen könnyű mascarpone krém alkot tökéletes egységet. Klasszikus, selymes desszert prémium kakaóporral megkoronázva – a MÁK Cukrászda stílusában újragondolva.



### Gyümölcsös túrótorta (Barack, Eper, Málna, Citrom)

A Gyümölcsös túrótorta egy nagyon könnyű, üde, frissítő nyári desszert. Vásárlóink annyira szeretik, hogy különböző gyümölcsökkel készült változata az év minden szakában megtalálható nálunk. A torta alapja egy klasszikus, könnyed piskótalap. A piskótára lágy túróhab kerül, amelyet sűrű mascarpone, és friss tejszín tesz ellenállhatatlanul krémessé. Kérhető bármilyen idénygyümölccsel készítve, pl. barackkal, eperrel, málnával is.



### Joghurtos-gyümölcsös torta

A Joghurtos gyümölcsös torta cukrászdánk nagy klasszikusa, rendkívül kedvelt nyári desszert, mely egész évben kapható nálunk. Ennek a tortának az alapja egy mesés kakaós – csokoládés, mégis nagyon könnyed piskótalap. A piskótalapra pikáns málnalekvár kerül, majd érkezik a csodálatos, frissítő, joghurtos gyümölcshab. Az erdei bogyós gyümölcsökből készült joghurtos habot friss tejszín teszi lágygá és krémessé. A fanyar, üdítő gyümölcsliz csodás nyári desszertté varázsolja a tortát.



### Narancsos trüffel torta

A torta alapja a kakaós piskóta, a piskóta rétegek közé 100% narancs olajjal ízesített, magas kakaóvaj tartalmú étcsoki krém kerül. A piskóta tésztájában a kakaón és az 54%-os belga csokoládén kívül mandulaliszt is helyet kapott, hogy még különlegesebbé tegye a kompozíciót. A krémekben pedig nem csak magas kakaóvaj tartalmú kakaópor, belga csokoládé és 100%-os bio narancsolaj található, hanem még egy kis narancshéj is a tökéletes ízélmény érdekében.



## Mentes torták



### Citromkrémes máktorta

A Citromkrémes máktorta a MÁK Cukrászda arca. Cukrászdánk és vendégeink nagy kedvence ez az igazán különleges ízvilágú, mutatós és gluténmentes torta. A mák a tortalapokban, a piskótában bújik meg. Az igazán különleges mákos piskótalapok között pikáns málnalekvárt és üdítő citromkrémet rétegeztünk, amelyek csodálatosan feldobják és könnyűvé teszik a mák karakteres ízvilágát.



### Csokimousse torta

Alapja két könnyű, kakaós piskótalap. A lapok közé valódi, belga csokoládéból készült sűrű krémet rétegeztünk. Ennek tetejére könnyed, szintén kiváló minőségű, valódi csokiból és friss tejszínből készült csokoládéhab kerül. Csokiból soha nem elég, ezért a habos réteget egy krémes csokoládé ganache zárja. Csokoládé rajongóknak kötelező torta.



### Csokitorta

Francia elegancia, magyar hagyományok, klasszikus ízvilág. Kakaós piskóta és klasszikus csokikrém a csokoládé szerelmeseinek. A kakaós piskótalapok közé főzött csokoládékrémet simítunk, még hozzá jó sokat, hogy extra csokis legyen. A torta tetejét csoki ganache krémmel öntjük le, így lesz teljes a csokis élmény. Ha szereted a csokit minden mennyiségben, akkor a klasszikus Csokitorta a kedvencé lesz.



### Málnás csokitorta

Amikor a bársonyos étcsokoládé találkozik a málna élénk karakterével. Ebben a tortánkban a sötét, kakaós piskótalapok közé egy intenzív, selymes málnavelő-réteget rejtettünk, amely fanyar frissességével tökéletesen ellentételezte a gazdag csokoládékrém édességét. A desszertet egy tükörfényes csokoládé ganache zárja le, elegáns keretet adva ennek az izgalmas ízpárnak. Ideális választás azoknak, akik a klasszikus csokoládéélményt egy könnyed, gyümölcsös csavarral tennék emlékeztetéssé.



### Gesztenyés-meggyes torta

A Gesztenyés-meggyes gluténmentes torta igazi őszi kedvenc, de nálunk minden évszakban megtalálható, mert vásárlóink imádják. Különlegességünket a könnyű gesztenyehab és a finom savanykás 100% gyümölcsstartalmú meggyzselé teszi igazán egyedivé. A piskótátészta alap gesztenyeliszttel készült. A piskótára saját készítésű, pikáns meggy zselét rétegeztünk, amelyet természetes alma pektinnel sűrtünk. A meggy frissességét a lágy, tejszínes, őszidéző gesztenyehab ellensúlyozza. Végül izgalmas kontrasztként, egy kellemes, édes, valódi csokoládé ganache díszíti a torta tetejét.



### Paleo mango mousse

Trópusi felfrissülés mentesen: ropogós kókuszalap és 100%-os mangópüréből készült, selymes kókusztejszínes mousse találkozása. Ez a könnyed, paleo desszert glutén-, tej- és cukormentes, mégis intenzív gyümölcsös élményt nyújt minden falatban.



### Paleo brownie

Karakteres mentes élvezet, ahol a törökmogyoróliszt intenzív aromája találkozik a prémium étcsokoládéval és a fanyar pirosbogyós lekvárral. A kókuszvirágucukorral készült, glutén-, tej- és laktózmentes receptúránk bizonyítja: a mentes édesség is lehet kompromisszumok nélkül gazdag és izgalmas.



## Esküvői torta

### ÁRLISTA

Az alábbi árak az extra díszítés költségét nem tartalmazzák.  
Az egyedi igények egyeztetéséhez személyes egyeztetés szükséges.

	Félpucér torta szeletár	Krém borítású torta szeletár	Marcipánnal burkolt torta szeletár
Belga csoki torta	1600 Ft	1800 Ft	2000 Ft
Citromkrémes máktorta	1600 Ft	1800 Ft	2000 Ft
Csokimousse torta	1600 Ft	1800 Ft	2000 Ft
Csoki torta	1600 Ft	1800 Ft	2000 Ft
Dió torta	1600 Ft	1800 Ft	2000 Ft
Feketeerdő-torta	1600 Ft	1800 Ft	2000 Ft
Gesztenyés-meggyes torta	1600 Ft	1800 Ft	2000 Ft
Gyümölcsös túró torta	1600 Ft	1800 Ft	2000 Ft
Joghurtos-gyümölcsös torta	1600 Ft	1800 Ft	2000 Ft
Narancsos trüffel torta	1600 Ft	1800 Ft	2000 Ft