

DORTY Z MOCCACAFÉ



MASCARPONE & OVOCE



950 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší
700 Kč / 12 porcí / Ø 19 cm, vyšší
550 Kč / 8 porcí / Ø 15 cm, vyšší

Jemný krém z mascarpone,
smetany a žloutků,
na vláčném světlém korpusu,
promazaný višňovou zavařeninou,
obalený našimi piškoty,
s hromadou čerstvého ovoce.

620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm
350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Jemné odpalované těsto,
žloutkový krém,
nadýchaná karamelová šlehačka,
karamelový fondán.
To je náš originální větrník
v podobě dortu.

VĚTRNÍK



MALINOVÝ CHEESECAKE



550 Kč / 10 porcí / Ø 24 cm

385 Kč / 7 porcí / Ø 19 cm

300 Kč / 5 porcí / Ø 15 cm

.....

Pečený tvarohový dort
na sušenkovém korpusu
se spoustou malin
zalitých do želatiny.

830 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší

620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

420 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

.....

Smetanový krém na vláčném
čokoládovém korpusu, posypaný
kousky sušenek, přelitý
tmavou sušenkovou polevou.

OREO



830 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší
620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm
420 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm
350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Pařížský hutný krém s čokoládovým
korpusem zalitý čokoládovou polevou
dodekorovaný 58% hořkou čokoládou
a ovocem.



PAVLOVA



900 Kč / 14 porcí / Ø 24 cm
650 Kč / 10 porcí / Ø 19 cm
450 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Křehký sněhový korpus osvěžený
borůvkovou marmeládou promazaný
vanilkovým smetanovým krémem
Chantilly se spoustou čerstvého ovoce.

OŘECHOVÝ DORT



920 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší
690 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm
490 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm
400 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Ořechovo-smetanový krém
na nadýchaném světlém korpusu
obalený v kouskách pražených oříšků.

MLÉČNÁ STRACCIATELLA

620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm
420 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm
350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Smetanový krém
obklopený křupavou krajkou
z mléčné čokolády
na kakaovém korpusu.



COOKIES

830 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší
620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm
420 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm
350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Vanilkovo-smetanový krém
proložený kousky sušenek
v čokoládě dodekorovaný našimi
čokoládovými sušenkami.



BANÁN & KARAMEL



830 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší
620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm
420 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm
350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Karamelovo – smetanový krém
na světlém i kakaovém korpusu
zakrytý plátky čerstvých banánů
politý karamelovou polevou
a obalený v čokoládových kouskách.

TIRAMISU



830 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší
620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm
420 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm
350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Krém z mascarpone,
pasterovaných žloutků a smetany,
korpus zalitý naším silným espressem
s kapkou amaretta,
prosypaný hořkým kakaem.

JAHODY SE ŠLEHAČKOU



830 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší
620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm
420 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm
350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Smetanový krém na světlém korpusu
podmazaném jahodovou zavařeninou
vějířem z čerstvých jahod.

OVOCNÝ DORT

620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

420 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Světlý korpus protřený žloutkovým krémem,
podmazaný rybízovou marmeládou
doplněný mixem čerstvého
a kompotovaného ovoce
zalitým do želatiny
a obalený do pražených plátek mandlí.



KOKOS



830 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší

620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

420 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Lehoučká chuť kokosu a smetany
na nadýchaném světlém korpusu.

RAFFY



920 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší

690 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

490 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

400 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

.....

Lehounký kokosovo-smetanový krém
se srdíčkem z bílé čokolády
obalený v dozlatova
opražených plátcích mandlí.

690 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

460 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

.....

Česká cukrárenská klasika
v našem stylu. Sice není do špičky,
ale chuť vaječného likéru,
bavorského čokoládového krému
a křupavé čokolády je přesně taková,
jak má být.

LIKÉROVÁ ŠPIČKA



TVAROHOVÝ MÍŠA

590 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

400 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

320 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Tvarohový krém
nadlehčený vyšlehanou smetanou
na kakaovém korpusu
promazaný rybízovou marmeládou,
obalený do kousků bílé čokolády
a přelitý čokoládovou polevou.



SACHER



590 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm

390 Kč / 10 porcí / Ø 19 cm

300 Kč / 8 porcí / Ø 15 cm

Čokoládový korpus
promazaný meruňkovou marmeládou
s kousky meruněk
přelitý křupavou čokoládou
a zjemněný nadýchanou
šlehačkou navrchu.

100% PISTÁCIE



920 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší
690 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm
490 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm
400 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

.....

Jemná chuť 100% sicilských pistácií
na smetanovém krému a světlém korpusu.

920 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší
690 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm
490 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm
400 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

.....

Pařížský čokoládový krém,
višňová zavařenina s kousky višní,
čokoládový korpus,
hromada hoblinek z hořké čokolády,
hořké kakao a Fabbri višně.

VIŠNĚ V ČOKOLÁDĚ



LESNÍ PLODY

830 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší
620 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm
420 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm
350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Dortík plný lesního ovoce
na lehkém smetanovém krému
se světlým korpusem
obalený v kousíčkách bílé čokolády.



SCHWARZWALD

920 Kč / 16 porcí / Ø 24 cm, vyšší
690 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm
490 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm
400 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Čokoládový korpus promazaný
višněmi Fabbri v sirupu
a spousta hutného smetanového krému,
prosypaný hoblinkami hořké čokolády.



MRKVOVÝ ŠPALDOVÝ DORT



550 Kč / 12 porcí / Ø 24 cm

450 Kč / 8 porcí / Ø 19 cm

350 Kč / 6 porcí / Ø 15 cm

Vláčný korpus ze špaldové mouky, třtinového cukru, sušených meruněk a brusinek, s kousky lískových oříšků, promazaný krémem z jemného tvarohu dochucený čerstvou pomerančovou šťávou.

Design dortu se může v detailech lišit od ilustračních fotografií.

Ceny atypických velikostí, nadstandartních přání a chuťových kombinací dortů vám připravíme dle konkrétních požadavků individuálně.

Ceny dortů jsou konečné včetně krabičky a nápisů.



PONDĚLÍ – PÁTEK 8:30 – 19:00
SOBOTA 9:00 – 19:00
NEDĚLE A SVÁTKY 10:00 – 19:00

.....

Pražská 232

390 01 Tábor

E-mail: info@moccacafe.cz

Tel.: +420 725 054 239

www.moccacafe.cz

 [moccacafetabor](https://www.facebook.com/moccacafetabor)

 [moccacafetabor](https://www.instagram.com/moccacafetabor)

