



Deilige kaker

fra Bakeverket



Deilige kaker fra Bakeverket

Bakeverket tilbyr et bredt utvalg av fryste kaker til de fleste anledninger. Vi har en rekke klassiske smaker som Eplekake, Suksessterte, Gulrotkake og Sjokoladekake, samt mer kontinentale smaker som de spennende ostekakene Cheesecake New York og Cheesecake Pecan. Bakeverket tilbyr også ferdig oppdelte kaker klare til servering på tallerken eller fat.

Bli inspirert og gled deg til å smake de deilige kakene fra Bakeverket.







Suksessterte

En kjent og kjær klassiker basert på en fyldig mandelbunn og toppet med en myk krem laget på egg og fløte.

Pyntetips:

Server gjerne kaken sammen med bringebærsorbet og en syrlig fruktsaus som f.eks. pasjonsfrukt eller mangosaus.

Noen få friske bær og en sjokoladestang og du har garantert fornøyde gjester.





Ostekaker

Vår bakte New York ostekake smelter på tungen med sin kremete konsistens og smak av sitron. Pecan ostekaken er laget med samme utgangspunkt, men smaker mer av vanilje og er toppet med store ristede Pecannøtter og en fyldig karamellsaus. Bunnen på begge er bakt med tradisjonell Digestivekjeks.

Pyntetips:

Bruk gjerne flere typer friske bær, kirsebærkompott, marinerte skogsbær, varme bjørnebær, syrlige sorbeter, salt sjokoladesaus eller karamellsaus.

Cheesecake New York

EPD: 2495398 / Ant.krt: 6

Cheesecake Pecan

EPD: 2495406 / Ant.krt: 6





Eplekake

Eplekaken vår er bakt etter tradisjonell oppskrift med stor andel epler, friske eggeplommer og kanel. Kaken er bakt uten bruk av hvete og derav glutenfri. Kaken anbefales delt i 12 flotte serveringsstykker.

Pyntetips:

Server kaken helt enkelt med pisket kremfløte smakt til med litt finhakket frisk mynte og presset appelsin. Riv over litt sjokolade og server.

Vaniljekesam, kremis eller vaniljesaus smaker også veldig godt til den litt syrlige kaken.





Gulrotkake

Gulrotkaken vår er laget med mye gulrotter slik at den skal bli så saftig som mulig. Den toppes med en nydelig ostekrem og revet melkesjokolade.

Pyntetips:

Kaken smaker nydelig med friske bær, en syrlig pasjonsfruktsaus, blåbær og appelsinfileter.





Sjokoladekake

Vår utsøkte sjokoladekake har en rund og fin smak av mild sjokolade med en tradisjonell sjokoladekrem og revet hvit sjokolade.

Pyntetips:

Pynt kaken med f.eks friske bringebær, frisk mango og sjokoladestenger.

En bringebær eller jordbærcoli smaker nydelig til kaken og gjerne sammen med en liten kule lakrisis eller annen kremis.





CARROT CAKE I BITER

EPD: 2464568 / Ant.krt: 2

BROWNIE I BITER

EPD: 2464576 / Ant.krt: 2

Ferdig delt

Basert på våre klassiske runde kaker presenterer vi også en serie med ferdig oppdelte kaker. Suksessterte, Gulrotkake, Sjokladekake og Eplekake får du nå i 15 biter ferdig delt.

Vi har delt kakene i passe serveringstykker slik at det er enkelt for deg å legge kaken opp på et større fat eller på tallerken.



EPD: 2465391

Ant.krt: 2



EPD: 2465409

Ant.krt: 2



EPD: 2465417

Ant.krt: 2



EPD: 2465276

Ant.krt: 2



BÅKEVERKET



- lett å like!

Baxt AS, Hegdalringen 27a, Larvik