

**LBRIS**

We know  
books

ILONA KOSTIUK

# **TORTURI DE EVENIMENT**

*cu cele mai apreciate combinații  
de gusturi*

editura pîm  
Iași, 2025

*Această carte este o sursă de inspirație pentru cei care vor să creeze torturi memorabile cu eleganță și simplitate. Fiecare tort spune o poveste a rafinamentului, creat pentru a încânta simțurile și a transforma orice eveniment într-un moment de neuitat.*

---

• Despre Autoare	07
• <b>Tort cu Banană și Căpșuni</b>	09
• <b>Tort Plombir cu vișină</b>	17
• <b>Tort cu gust de Octombrie</b>	25
• <b>Tort Red velvet cu zmeură</b>	33
• <b>Tort Lemonberry</b>	41
• <b>Tort Poppy Peach</b>	49
• <b>Tort Exotic</b>	57
• <b>Tort cu Oreo</b>	65
• <b>Tort Caramel și Arahide</b>	73
• <b>Tort Tropic</b>	81
• <b>Medovik cu zmeură</b>	89
• <b>Napoleon cu caramel și mere</b>	95
• <b>Napoleon clasic. <i>BONUS</i></b>	103
• Soluții pentru acoperirea torturilor	109
• Termene de valabilitate	117
• Alte sfaturi și informații utile	121

LBRIS

We know  
books



# TORT CU BANANĂ ȘI CĂPȘUNI

---

DIAMETRUL - **18cm**

GREUTATEA ~ **2500g**

---

## DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ, VALORI MEDII PENTRU 100G:

### Calorii: ~370 kcal

- Proteine: ~6 g
- Grăsimi: ~24 g
- Carbohidrați: ~38 g
- Acizi grași saturați: ~12 g
- Zaharuri: ~28 g
- Sare: ~0.08 g

## LISTA DE ALERGENI:

- Făină: gluten
- Ouă: ouă
- Cremă de brânză: lactoză
- Smântână pentru frișcă: lactoză
- Unt: lactoză
- Gelatină: potențial alergen (derivat din colagen animal)

*\*Poate conține urme de: alune, nuci.*

*\*Toate cantitățile și valorile prezentate sunt calculate pentru un tort fără cremă de nivelare și sunt aproximative și relative, putând varia în funcție de specificul fiecărei situații sau ingredientele utilizate*

LBRIS

We know  
books



# TORT PLOMBIR CU VIȘINĂ

DIAMETRUL - **18cm**

GREUTATEA ~ **2445g**

## DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ, VALORI MEDII PENTRU 100G:

### Calorii: ~360 kcal

- Proteine: ~5.5 g
- Grăsimi: ~22 g
- Carbohidrați: ~40 g
- Acizi grași saturați: ~11 g
- Zaharuri: ~28 g
- Sare: ~0.07 g

## LISTA DE ALERGENI:

- Făină: gluten
- Ouă: ouă
- Cremă de brânză: lactoză
- Smântână pentru frișcă (dacă este utilizată): lactoză
- Ciocolată albă: lactoză, soia
- Lapte condensat: lactoză
- Gelatină: poate proveni din surse animale (colagen bovin sau porc)
- Vișine: potențial alergen la persoanele sensibile la fructele cu sâmburi

*\*Poate conține urme de: alune, nuci.*

*\*Toate cantitățile și valorile prezentate sunt calculate pentru un tort fără cremă de nivelare și sunt aproximative și relative, putând varia în funcție de specificul fiecărei situații sau ingredientele utilizate*

LBRIS

We know  
books



# TORT CU GUST DE OCTOMBRIE

---

DIAMETRUL - 18cm

GREUTATEA ~ 2445g

---

## DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ, VALORI MEDII PENTRU 100G:

### Calorii: ~380 kcal

- Proteine:~5 g
- Grăsimi:~25 g
- Carbohidrați:~40 g
- Acizi grași saturați:~12 g
- Zaharuri:~28 g
- Sare:~0.08 g

## LISTA DE ALERGENI:

- Făină: gluten
- Ouă: ouă
- Cremă de brânză: lactoză
- Smântână pentru frișcă: lactoză
- Unt: lactoză
- Ciocolată albă: lactoză, soia
- Nuci: alergeni majori
- Gelatină: poate proveni din surse animale (colagen bovin sau porc)

*\*Poate conține urme de: alune, nuci.*

*\*Toate cantitățile și valorile prezentate sunt calculate pentru un tort fără cremă de nivelare și sunt aproximative și relative, putând varia în funcție de specificul fiecărei situații sau ingredientele utilizate*

LBRIS

We know books



# TORT RED VELVET CU ZMEURĂ

---

DIAMETRUL - **18cm**

GREUTATEA ~ **2445g**

---

## DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ, VALORI MEDII PENTRU 100G:

### Calorii: ~370 kcal

- Proteine: ~5 g
- Grăsimi: ~20 g
- Carbohidrați: ~40 g
- Acizi grași saturați: ~10 g
- Zaharuri: ~25 g
- Sare: ~0.05 g

## LISTA DE ALERGENI:

- Făină: gluten
- Ouă:ouă
- Cremă de brânză:lactoză
- Smântână pentru frișcă (dacă este utilizată): lactoză
- Unt: lactoză
- Ciocolată albă: lactoză, soia
- Gelatină: poate proveni din surse animale (colagen bovin sau porc)

*\*Poate conține urme de: alune, nuci.*

*\*Toate cantitățile și valorile prezentate sunt calculate pentru un tort fără cremă de nivelare și sunt aproximative și relative, putând varia în funcție de specificul fiecărei situații sau ingredientele utilizate*