

Unsere Geschmacksrichtungen

Du kannst dir die diversen Böden und Füllungen für deine Torte auch ganz individuell zusammensetzen. Bitte beachte aber dabei, dass nicht alle Kreationen für jede Motivtorte geeignet sind. Am besten besprechen wir deine Wünsche bei einem persönlichen Termin, wir beraten dich gerne.

Unsere beliebten kleinen Köstlichkeiten (Übersicht auf der rechten Seite) können ebenso individuell und flexibel zusammengestellt werden. Fast jede Form funktioniert mit jeder Füllung. Bitte beachte die Mindestbestellmenge. Gerne stimmen wir sie optisch perfekt auf dein Fest ab – als einzelne Leckereien oder auch als gesamtes Sweet-Table Konzept.



Classic Cakes, Motiv- und Hochzeitstorten

	<p>Punschorte</p> <p>Biskuitböden, Marillenmarmelade und Punschmasse</p>		<p>Karotte</p> <p>Karotten-Haselnusskuchen mit Marmelade oder Frischkäsecreme (auch beides möglich)</p>
	<p>Weiße Schokocreme mit Früchten</p> <p>Dunkler Biskuit, weiße Schokocreme, diverse Früchte</p>		<p>Erdbeer-Rahm</p> <p>Dunkle Biskuitböden, Erdbeer-Rahmcreme, frische Erdbeerstücke, Schokostückchen</p>
	<p>Apfel-Nuss</p> <p>Nussböden, Haselnuss-Oberscreme, Apfelragout, Zimt</p>		<p>Schoko-Banane-Vanille</p> <p>dunkle Biskuitböden, frische Bananenstücke, Schokolade- und Vanillecreme</p>
	<p>Topfen oder Joghurtcreme</p> <p>mit hellen oder dunklen Biskuitböden (wahlweise mit oder ohne diversen Früchten wie Erdbeere, Heidelbeere, Waldbeere, Pfirsich, etc.)</p>		<p>Himbeer-Mascarpone</p> <p>Helle Böden, Mascarponecreme, Himbeerragout</p>
	<p>Topfen-Mohn mit Pfirsichen</p> <p>Mohnböden, Topfencreme und Pfirsichstücke</p>		<p>Stracciatella</p> <p>Abwechselnd heller und dunkler Biskuit, Vanilleobercreme, Schokostücke</p>

	<p>Kokos-Mango-Passionsfrucht</p> <p>Kokosböden und Mango-Passionsfrucht-Creme</p>		<p>Passionsfrucht-Weiße Schoko</p> <p>Biskuitböden, Passionsfruchtcreme, weißes Schokomousse, wahlweise mit Pfirsichen</p>
	<p>Tiramisu</p> <p>Heller Biskuit, Biskotten, Mascarponecreme, Kaffee</p>		<p>Nuss-Nougat</p> <p>Saftige Nussböden, Nougat-Oberscreme, Nussobers, Ribiselmarmelade</p>
	<p>Schokotorte</p> <p>Dunkle Biskuitböden, Schokomousse (wahlweise mit Früchten, Erdbeeren, Himbeeren, etc.)</p>		<p>Schwarzwälder Kirsch</p> <p>Dunkle Biskuitböden, Oberscreme, Schoko-Oberscreme, Weichselragout</p>
	<p>Saftige Schokoladenböden</p> <p>gefüllt mit Marillen-Marmelade (auch andere Füllungen möglich)</p>		<p>Saftige weiße Schokoladenböden</p> <p>gefüllt mit Erdbeer-Marmelade (auch andere Füllungen möglich)</p>
	<p>Eierlikör</p> <p>helle oder dunkle Biskuitböden mit Eierlikörcreme</p>		<p>Red Velvet</p> <p>saftiger, amerikanischer, roter Buttermilchkuchen mit Frischkäsecreme</p>
	<p>Schoko-Nuss</p> <p>Nussböden mit dunklem Schokomousse</p>		<p>Raffaello</p> <p>Kokos-Mandelböden mit weißem Schokomousse</p>
	<p>Himbeer-Schoko</p> <p>dunkle Biskuitböden mit Himbeercreme (wahlweise mit einer Schicht Schokomousse)</p>		<p>Esterhazy</p> <p>Klassische Esterhazyböden mit Nussbuttercreme</p>