

Tortenspezialitäten im Überblick

Erdbeerstorte

Saisontorte

Jedes Jahr wieder – der Saison-Hit!

Die volle Ladung fruchtig-frischer Erdbeeren auf Biskuit. Mit feinem Vanillepudding und angenehm knackigem Mandelrand.

ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Zucker, Eier, Backpulver, Wasser, frische Erdbeeren, Mandeln, Pektin (Geliermittel), auf Biskuitboden.



Erdbeersahnetorte

Unsere Beliebteste

Mit frischen Erdbeeren – das ganze Jahr über.

Viel Erdbeersahne auf lockerem Biskuitboden. Dekoriert mit fruchtig-frischen Erdbeeren, angerösteten Mandeln und Schokoladendekor.

ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Eier, Backpulver, Wasser, Sahne, Erdbeerpüree, frische Erdbeeren, Gelatine, Schokolade, Mandeln, Zucker, auf Biskuitboden.

Variationen:
Ananas-Sahne und
Mandarin-Sahne



Obsttorte gemischt

Fruchtig-frische Obsttorte

Lockerer Biskuitboden, feiner Vanillepudding und Früchte aus aller Welt, wie z.B.: Kiwis, Pfirsiche, Ananas und Mandarinen (kann variieren!).

ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Eier, Wasser, Mandeln, Backpulver, Aprikosen, Mandarinen, Kiwis, Ananas, Erdbeeren, Pektin, Weintrauben, Zucker, auf Biskuitboden.



Herztorte

Liebe ist, unsere Herztorte zu verschenken...

Wählen Sie individuell: Sahne oder Creme / Geschmack nach Wahl / mit oder ohne Beschriftung / Marzipan- und/oder Früchtedeko. Wir machen fast alles möglich.

ø 22 cm oder 26 cm

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Eier, Wasser, Backpulver, Mandeln, Sahne, Pflanzenfett, Marzipandeko (mit Farbstoff), auf Biskuitboden.



Zitronensahnetorte

Fruchtig erfrischende Sahnespezialität

Fruchtig-frische Zitronensahne, fein dekoriert mit Kuvertürespänen und Schokoladendekor.

ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Eier, Zucker, Backpulver, Sahne, Gelatine, Zitronensaft, Mandeln, Schokolade; auf Biskuitboden.
Mit Dekorgelee: Zitrone (gefärbt mit Kurkuma)



Schokoladensahnetorte

Festliche Torte mit viel Schokolade

Saftiger Schokoladenbiskuit und beste Schokoladensahne für den vollen Schokogenuß.

ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Eier, Wasser, Zucker, Backpulver, Sahne, Gelatine, Kakao, Schokolade; auf Biskuitboden.



Käsesahnetorte

Eleganter Klassiker

Klassisch – Traditionell – Lecker

Nach altüberlieferter Rezeptur, mit besonders viel Quark und frischer Sahne.

ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Eier, Backpulver, Zucker, Wasser, Sahne, Gelatine, Quark, Mandeln, Kirschen (kandierte, ohne Farbstoff); auf Biskuitboden.



Pralinen-Kuppeltorte

Die Besondere mit echtem Marzipan

Lockerer Biskuit, feinste Pralinenahne in Kuppelform, Teilrand abgedeckt mit Marzipan und überzogen mit einer edlen Schokocreme.

ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Zucker, Eier, Backpulver, Sahne, Gelatine, Pralinenpaste, Schokoladencreme (dunkel & weiß), Mandeln, Marzipan.



Mandelkranz

Frankfurter Art

Saftiger Sandboden nach traditioneller Art, gefüllt mit Buttercreme. Zusätzliche Veredelung durch Sauerkirschen und geröstete Mandeln. Natürlich ist unser Klassiker auch mit Sahne statt Buttercreme erhältlich.

ø 24 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Eier, Zucker, Pudding, Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Öl, Butter, Sahne, Wasser, Mandeln, Kirschen (kandierte, ohne Farbstoff), Pflanzenfett.



Motiv-Torte

Sahniger Fanschmaus

Wir setzen (fast) jede Ihrer Ideen um.

Mit Marzipan ummantelter Zitronen-Rührkuchen, alternativ auch als Schokoladen-Rührkuchen, veredelt mit Ihrem Wunsch-Motiv.

ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:

(Zitronenvariante): Rührteig (Weizenmehl, Öl, Eier, Wasser, Zucker), Backpulver, Kakao, Zitronensaft, Marzipan (mit Farbstoff).



Ei, Ei... Eierlikör-Sahnetorte

Feinste Eierlikörsahne auf lockerem Biskuit

Mit dem extra Schuss Eierlikör!

ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Alkohohaltig!

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Eier, Wasser, Zucker, Backpulver, Sahne, Gelatine, Schokolade, Eierlikör; auf Biskuitboden.



Schwarzwälder Kirschtorte

Traditionell lecker

Unsere Rezeptur wurde seit 1952 nicht verändert.

Saftiger Schokoladenbiskuit, beste Kirschen - abgeschmeckt mit feinem Kirschwasser, gute Sahne.

ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Alkohohaltig!

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Eier, Backpulver, Wasser, Sahne, Kirschwasser mit Alkohol, Gelatine, Kirschen (kandierte, ohne Farbstoff), Zucker, Kakao flakes; auf Biskuitboden.



Eckige Torte

Festliche Torte in rechteckiger Form

Gerne stellen wir für Ihren Anlass Torten in rechteckiger Form her.

Basis: Sahne oder Creme / Geschmack nach Wahl / mit oder ohne Beschriftung / Marzipan- und/oder Früchtedekoration.

60 x 40 cm oder 30 x 40 cm

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Eier, Wasser, Zucker, Backpulver, Sahne, Creme, Fruchtpasten (mit natürlichen Aromen), Fruchtpüree, Schokolade, Mandeln, Gelatine; auf Biskuitboden.



Ihr Anlass, unser Können -
immer ein Gewinn!

- Abb. ähnlich / Servierbeispiele -