

Sortenauswahl Torten

Mit Liebe zum Detail und besten Zutaten kreiere ich ein Geschmackserlebnis für jeden Anlass. Die Verbindung von Genuss und Nachhaltigkeit steht dabei klar im Fokus – alle Mehlspeisen werden mit hochwertigen Zutaten, bevorzugt in Bio-Qualität und aus der Region, gebacken. Damit ihr meine Kreationen unbeschwert genießen könnt, enthalten meine Rezepte weder Alkohol noch rohe Eier. Alle Sorten sind individuell anpassbar und kombinierbar. Je nach Saison gibt es besondere saisonale Spezialitäten.

Fruchtig

Triple Himbeere

Vanilleboden – Himbeermousse – Himbeer-Fruchteinlage – frische Himbeeren

Erdbeeren Mascarpone

Vanilleboden – Mascarpone-Topfen-Creme mit Erdbeerpüree – frische Erdbeeren

Pfirsich Topfen

Vanilleboden – Topfen-Creme mit Pfirsichpüree – Pfirsichkompott

Zitrone Frischkäse

Vanilleboden – Frischkäse-Zitronen-Creme – Lemon Curd

Mango Passionsfrucht

Vanilleboden – Mangomousse – Passionsfrucht-Einlage

Mohn Himbeere

Mohnboden – Joghurt-Creme mit Himbeerpüree – Himbeer-Fruchteinlage

Nussig

Nougat Karamell

Schokoboden – Nougat-Creme – Salzkaramell

Schoko Nougat

Schokoboden – Schoko-Nougat-Buttercreme – Haselnusscrunch

Haselnuss Vanille

Haselnussboden – Vanillemousse – Haselnuss-Obers-Creme

Schokoladig

Zweierlei Schokomousse

Schokoboden – Weißes Schokoladenmousse – Dunkles Schokoladenmousse

Sacher Klassik

Sacherböden – Marillenmarmelade

Sacher Deluxe

Sacherböden – Marillenmarmelade – Schoko-Creme

Kokos Weiße Schokolade

Kokosboden – Raffaello-Crunch – Weiße Schoko-Kokos-Creme

Klassisch

Tiramisu

Vanilleboden – Tiramisucreme mit Kaffee – Biskotten

Malakoff

Vanilleboden – Malakoffcreme mit Kaffee – Biskotten

Mozart

Schokoboden – Nougat-Creme – Schoko-Creme – Pistazien-Creme – Marzipan

Schwarzwalder

Schokoboden – Kirsch-Einlage – Obers-Creme – Schoko-Creme

Buttercreme

Vanilleboden – Vanille-Buttercreme – Frucht-Buttercreme – Fruchteinlage

Sortenauswahl Sweet Table

Mit Liebe zum Detail und besten Zutaten kreiere ich ein Geschmackserlebnis für jeden Anlass. Die Verbindung von Genuss und Nachhaltigkeit steht dabei klar im Fokus – alle Mehlspeisen werden mit hochwertigen Zutaten, bevorzugt in Bio-Qualität und aus der Region, gebacken. Damit ihr meine Kreationen unbeschwert genießen könnt, enthalten meine Rezepte weder Alkohol noch rohe Eier. Alle Sorten sind individuell anpassbar und kombinierbar. Je nach Saison gibt es besondere saisonale Spezialitäten.

Törtchen und Dessert im Glas

Sortenvielfalt im Kleinformat

Wählt gerne aus den Torten-Geschmacksrichtungen, um sie im Kleinformat als rundes Törtchen, in moderner Petit-Four-Optik oder als feines Dessert im Glas auf eurem Sweet Table anzubieten.

Schnitten und Kuchen

Apfel-Streusel-Kuchen

Mürbteig – Apfel-Füllung – Streusel

American Cheesecake

Keks-Knusperboden – gebackene Cheesecake-Creme

Kardinalschnitte

Eier-Baiser-Boden – Kaffee-Obers-Creme

Esterhazyschnitte

Haselnussboden – Vanille-Buttercreme – Esterhazy-Glasur

Mini-Gugelhupf

Marmorkuchen mit Schokodrip | Kokoskuchen mit Zitronendrip

Brownies und Blondies

Brownies mit Schoko-Stücken | Blondies mit Himbeeren

Cupcakes

Kokos-Zitrone | Vanille-Heidelbeer | Schoko-Ganache

Tartelettes

Cheesecake Heidelbeeren

Mürbteig – Cheesecake-Creme – frische Heidelbeeren

Schoko Karamell

Schoko-Mürbteig – Schoko-Creme – Salzkaramell

Zitrone Baiser

Mürbteig – Zitronen-Pudding – Baiser

Himbeer Vanille

Mürbteig – Himbeer-Pudding – Vanillemousse

Schoko Erdnuss

Schoko-Mürbteig – Schoko-Ganache – Erdnussbutter-Creme

Vanille Obst

Mürbteig – Vanillemousse – frisches Obst

Cake Pops und Cakesicles

Double Schoko

Sacherboden mit Schokoladencreme

Vanille Zitrone

Vanilleboden mit Zitronencreme

Haselnuss Schoko

Haselnussboden mit Schoko-Nougat-Creme