



SORTENLISTE 2024

Beliebte & bewährte Torten-Kombinationen

(Torten mit dem roten * sind NICHT für die unterste Etage geeignet!)

- » Biskuit (glutenfrei möglich*) | Marillenmarmelade | Nougatganache | Schoko- oder Vanillecreme außen (A, C, G, H) *
- » Biskuit (glutenfrei möglich*) | Heidelbeermarmelade | Mascarpone-Topfcreme | Zitronencreme (A, C, G) *
- » Buchweizentorte (glutenfrei*) | Himbeermarmelade | Himbeercreme (C, G, H)
- » Karottentorte | Marillenmarmelade | Zitronencreme (A, C, G, H)
- » Mohntorte | Ribiselmarmelade | Schoko-Ganache (A, C, F, G)
- » Red Velvet Cake | Himbeermarmelade | Vanillecreme (A, C, G) *
- » Sachermasse (glutenfrei möglich*) | Marillenmarmelade | Schoko-Ganache (A, C, F, G)
- » Schoko-Haselnuss-Torte (glutenfrei möglich*) | Himbeermarmelade | Himbeercreme (A, C, F, G, H)
- » Schokotorte (dunkel) | Erdbeermarmelade od. Orangenkaramell | Schokocreme innen | Vanillecreme außen (A, F, G)
- » Vanillekuchen (glutenfrei möglich*) | Heidelbeermarmelade | Holunderblütencreme (A, C, G)
- » Walnusstorte (glutenfrei möglich*) | Ribiselmarmelade | Zitronencreme (A, C, F, G, H)
- » Weiße Schoko-Torte | Mascarpone-Topfcreme | Zitronencreme (A, C, F, G)
- » Zitronenkuchen | Himbeermarmelade | Himbeercreme (A, G)

*** HINWEIS:**

Alle glutenfreien Torten können Spuren von Gluten enthalten. Daher sind sie für Menschen mit Zöliakie nicht geeignet.



Torten & Füllungen VEGAN

- » Haselnusstorte | Himbeermarmelade | Vanillecreme (A, H)
- » Karottentorte | Marillenmarmelade | Zitronencreme (A, H)
- » Mohntorte | Ribiselmarmelade | Schoko-Ganache (A, F)
- » Red Velvet Cake | Himbeermarmelade | Vanillecreme (A, F, H)
- » Schokotorte | Himbeermarmelade | Himbeercreme (A)
- » Schokotorte | Erdbeermarmelade | Schokocreme (A, F)
- » Vanillekuchen | Nougat-Ganache | Vanillecreme (A, F, H)
- » Vanillekuchen | Heidelbeermarmelade | Holunderblütencreme (A)
- » Walnusstorte | Ribiselmarmelade | Zitronencreme (A, H)
- » Zitronenkuchen | Heidelbeermarmelade | Zitronencreme (A)
- » Zitronenkuchen | Himbeermarmelade | Himbeercreme (A)

Diese Geschmackskombinationen sind bewährte und beliebte Sorten im Tortenstudio.

Die Kuchen, Marmeladen und Cremes können jedoch auf Wunsch auch anders kombiniert werden.



Kuchen & süße Köstlichkeiten für Kuchenbuffets, Jausen & jeden Tag

(nicht für gestapelte und dekorierte Torten geeignet!)

- » **Flaumiger Zebrakuchen**, angezuckert (= Marmorkuchen, vegan) (A)
- » **Erfrischender Zitronenkuchen** mit Zitronenglasur (vegan) (A)
- » **Saftiger Schokokuchen** mit Schokoglasur & zarten Schokosplittern (vegan) (A, F)
- » **Köstlicher Karottenkuchen** mit Zitronenglasur (vegan) (A, H)
- » **Zitronen-Cheesecake** (Vegan, glutenfrei möglich) (A, H)
- » **Saisonaler Kürbiskuchen** mit knusprigen Kürbiskernen (A) - gibt es nur von Oktober bis März
- » **Gedeckter Apfelkuchen** mit einem Hauch von Zimt (vegan) (A)
- » **Duftende Zimtschnecken** (vegan) (A)
- » **Fruchtige Himbeerschnecken** (vegan) (A)

- » **Altwiener Topfentorte** (mit Mandelmehl, glutenfrei) (C, G, H)
- » **Schoko-Nuss-Tarte** (mit Haselnüssen, ohne Mehl, glutenfrei) mit Kakaopulver bestreut - (C, F, G, H) - auch als 3x3cm große Kuchenwürfel möglich!

- » **Flaumiger Sonntagsguglhupf**, angezuckert (A, C, G)
- » **Punschtorte & -würfel** (A, C, F, G, H) - auch als 3x3cm große Fingerfood-Kuchenwürfel möglich!

- » **Kuchen-Fingerfood** - Kuchenwürfel á 3x3cm, serviert in weißen Dessertschiffchen 45 Stk. pro Sorte; In jeder Sorte möglich, die unter „Beliebte & bewährte Torten-Kombinationen“ und „Torten & Füllungen vegan“ angeführt ist.
Wahlweise mit Fondant eingedeckt oder natur.

* HINWEIS:

Alle glutenfreien Torten können Spuren von Gluten enthalten. Daher sind sie für Menschen mit Zöliakie nicht geeignet.

ALLERGEN-KENNZEICHNUNG

- » Wir sind ein mehl- und nussverarbeitender Betrieb. Alle unsere Produkte können daher **Spuren von glutenhaltigem Getreide und Nüssen** enthalten.
- » Unsere glutenfreien Produkte sind **NICHT für Menschen mit Zöliakie geeignet**. Da wir Weizenmehl im selben Raum mit den gleichen Geräten und Werkzeugen verarbeiten, sind Spuren von Weizenmehl in den Produkten enthalten.

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Eier	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Alle Kuchen und Füllungen sind **OHNE Gelatine** und **OHNE Alkohol** (Ausnahme: Rum in Punschtorte und Himbeergeist in Baisers Himbeere) hergestellt.