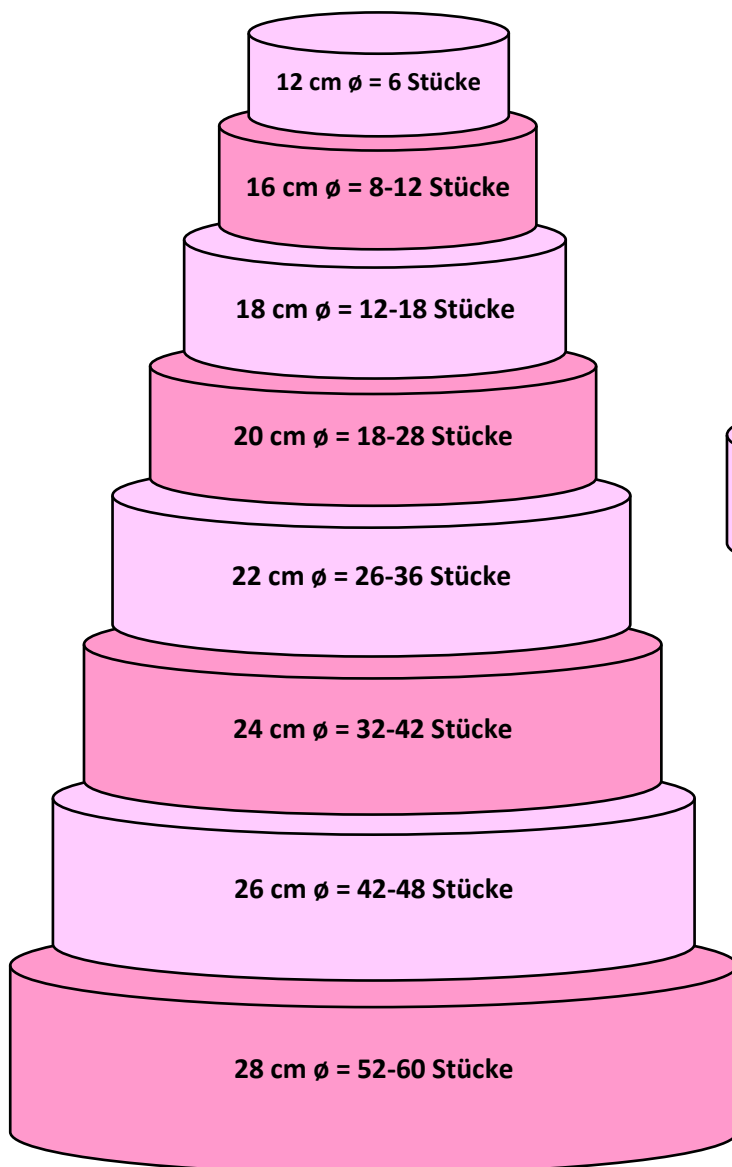


Welche Größe für wie viele Gäste:

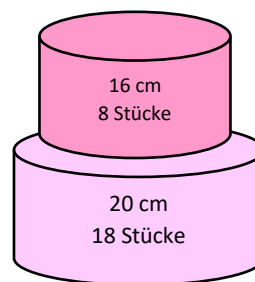
Eine Torte von **ziemlichfein** wird hinsichtlich Größe, Geschmack, Füllung und Aussehen ganz individuell gestaltet und kombiniert. Die nachfolgende Grafik gibt eine Übersicht darüber, wie die Größe einer Torte berechnet wird. Die Höhe jeder einzelnen Torte beträgt dabei immer mindestens 10-12 cm.

Bei mehrstöckigen Torten steht jede Torte auf einer eigenen Kuchenplatte. Außerdem befinden sich in allen Stockwerken, außer dem Obersten, fünf bis sieben Stützen, die verhindern, dass die Stockwerke ineinander sinken. Beim Anschnitt werden diese Stützen einfach entfernt.



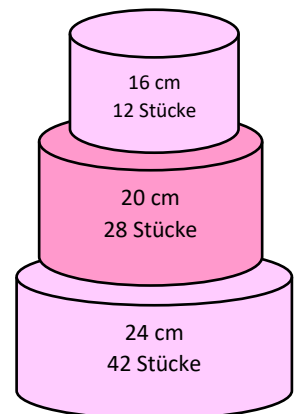
Kombinationsbeispiele:

Eckanschnitt:



Ausreichend für
26 Personen





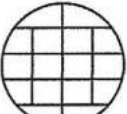



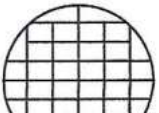
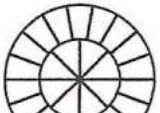
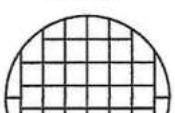

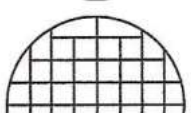

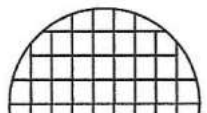
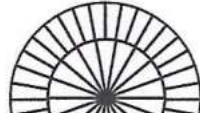
Würfelanschnitt:



Ausreichend für
76 Personen

Der Anschnitt:

Je nach Art der Festivität gibt es unterschiedliche Anschnitttechniken. Den Würfelschnitt empfehle ich grundsätzlich bei Events wie Hochzeiten oder Firmenfeiern. Hier stellt die Torte den Höhepunkt eines reichhaltigen Buffets dar. Bei Familienfeiern, wie Geburtstage, empfehle ich den Eckanschnitt. Nachfolgend findet ihr zur Veranschaulichung eine Grafik zu den unterschiedlichen Techniken und wie viele Stücke ihr jeweils erhaltet.

Durchmesser der Torte	Würfelschnitt	Stückzahl	Eckanschnitt
12 cm		6 Stücke	
16 cm		12 Stücke	
18 cm		18 Stücke	
20 cm		28 Stücke	
22 cm		36 Stücke	
24 cm		42 Stücke	
26 cm		48 Stücke	
28 cm		60 Stücke	

Geschmacksrichtungen und Extras:

Bei der Auswahl der Geschmacksrichtung einer Torte sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Die Möglichkeiten sind quasi unendlich. Für ausgefallene Wünsche und Extras bin ich immer offen und stehe euch gerne mit meinem Knowhow zur Seite. Auch spezielle Gästewünsche, wie Allergien, können so individuell berücksichtigt werden.

Kombiniert werden darf ganz nach Lust und Laune, sodass eure Torte perfekt zu euch und eurem Event passt.

Böden

Vanillebiskuit



Schokobiskuit



Mandelbiskuit



Zitronenbiskuit



Haselnussbiskuit



Mohnbiskuit



Creme/ Füllung

Erdbeere



Himbeere



Vanille



Schokolade



Zitrone



Tonkbohne



Kaffee



Mango



Maracuja



Cassis



Nougat



Karamell



Extras/ Zwischenschicht (optional)

Blaubeere



Himbeere



Mango



Maracuja



Kokos



Aprikose



Erdbeere



Cassis



Zitrone



Kirsche



Schokoladencreme



Meersalzkarameell



Crisp Perlen



Waffelknusper



Cookies



Erdnüsse



Gebrannte Mandeln

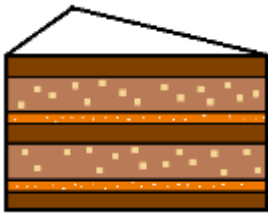


Eierlikör/ Baylies



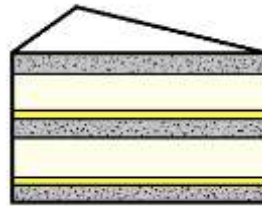
Mix it Baby! Kombinationsbeispiele:

Die untenstehenden Kreationen sind nur ein kleiner Teil dessen was möglich ist. Fühlt euch eingeladen selbst kreativ zu werden und kombiniert Böden, Cremes, Fruchtschichten und Extras ganz nach eurem Gusto. Ihr habt etwas ganz Bestimmtes im Kopf und könnt es hier nicht entdecken? Kein Problem- schreibt mir eure Vorstellungen und wir kreieren gemeinsam die perfekte Torte.



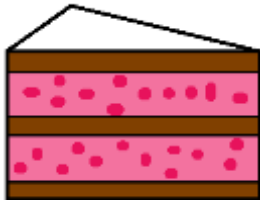
„Sweet n` Salty“

- Schokoladenböden
- Schokoladencrem mit gerösteten Erdnüssen
- Extraschicht Salzkaramell



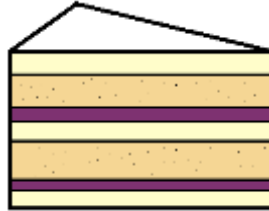
„Mohn Zitronchen“

- Mohnböden
- Zitronencreme
- Extraschicht Zitrone



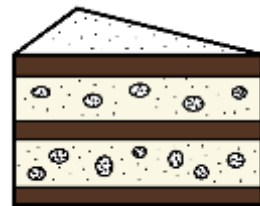
„Himbeertraum“

- Schokoladenböden
- Himbeercreme mit frischen Himbeeren



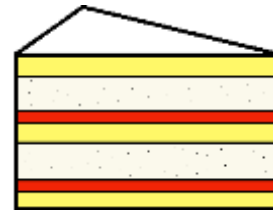
„Cassis mit Schuss“

- Vanilleböden
- Vanillecreme mit Eierlikör (enthält Alkohol)
- Extraschicht Cassis



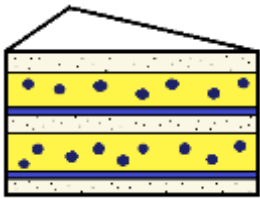
„Cookies and Cream“

- Schokoladenböden
- Vanillecreme mit Cookies



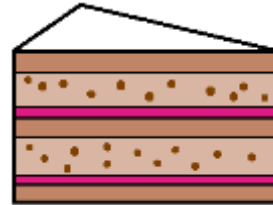
„Erdbeer-Tonka“

- Zitronenböden
- Tonkabohnencreme
- Extraschicht Erdbeere



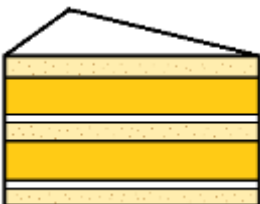
„Zitronige Blaubeere“

- Vanilleböden
- Zitronencreme mit frischen Blaubeeren
- Extraschicht Blaubeere



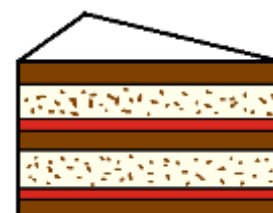
„Haselnuss mit Crunch“

- Haselnussböden
- Nougatcreme mit extra Crisp Perlen
- Extraschicht Himbeere



„Die Exotische“

- Mandelböden
- Mango-Maracuja Creme
- Extraschicht Kokos



„Schwarzwälder“

- Schokoladenböden
- Vanillecreme mit extra Schokosplittern
- Extraschicht Kirsche