



Unsere Tortenfüllungen

Buttercreme

- Biscoffbuttercreme
- Cookiebuttercreme
- Erdbeerbuttercreme
- Erdnussbuttercreme mit Karamell
- Himbeerbuttercreme
- Mango-Maracujabuttercreme
- Nougatbuttercreme
- Oreobuttercreme
- Schokobuttercreme
- Vanillebuttercreme

Bis auf die Cookie- und Nougatbuttercreme sind alle Buttercremes lactosefrei oder vegan möglich.

Frischkäsecreme

- Erdbeerfrischkäsecreme
- Himbeerfrischkäsecreme
- Kokosfrischkäsecreme
- Mango-Maracujafrischkäsecreme
- Pistazienfrischkäsecreme
- Vanillefrischkäsecreme
- Waldbeerfrischkäsecreme
- Zitronenfrischkäsecreme

Sahne

- Erdbeersahne
- Himbeersahne
- Karamellsahne
- Käsesahne optional mit Mandarinen
- Nusssahne mit Walnüssen
- Prinzess (Himbeerpüree, Vanillesahne, Vanillecreme, Marzipanschicht)
- Schokosahne
- Schwarzwälder Kirschtorte (alkoholhaltig)
- Tiramisu (mit oder ohne Alkohol)

Ihr habt die Wahl zwischen fluffigen Vanillebiskuitböden, saftigen Schokobiskuitböden und Möhrenböden. Gerne können wir eure Füllungen auf Wunsch auch mit frischen saisonalen Früchten, Fruchtpürees, Schokostückchen, Kekskrümeln (Oreo, American Cookie, Biscoff), Krokant oder Karamell verfeinern.

Habt ihr Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir euch dahingehend. Gerne zaubern wir eure Torten lactosefrei, vegan oder mit glutenfreiem Mehl (Kontaminationen können allerdings nicht ausgeschlossen werden).

Zuckerwerkstatt