



## Unsere Tortenfüllungen

### Buttercreme

- Blaubeerbuttercreme
- Biscoffbuttercreme optional mit Karamell
- Brombeerbuttercreme
- Cookiebuttercreme
- Erdbeerbuttercreme
- Erdnussbuttercreme mit Karamell
- Fürst-Pückler-Buttercreme (Schoko/Erdbeer/Vanille)
- Himbeerbuttercreme
- Mangobuttercreme
- Maracujabuttercreme mit Himbeerpüree
- Nougatbuttercreme mit Krokant
- Oreobuttercreme
- Schokobuttercreme optional mit Karamell
- Vanillebuttercreme optional mit Amarenakirschen
- Waldbeerbuttercreme

### Frischkäsecreme

- Blaubeerfrischkäsecreme
- Brombeerfrischkäsecreme
- Erdbeerfrischkäsecreme
- Himbeerfrischkäsecreme
- Kokosfrischkäsecreme optional mit Batida de Coco getränkt
- Mangofrischkäsecreme
- Maracujafrischkäsecreme
- Pistazienfrischkäsecreme
- Vanillefrischkäsecreme
- Waldbeerfrischkäsecreme
- Zitronenfrischkäsecreme optional mit Lemon Curd

### Sahne

- Erdbeersahne
- Dunkle Schokosahne
- Himbeersahne
- Karamellsahne
- Käsesahne optional mit Mandarinen
- Nussahne mit Walnüssen
- Schwarzwälder Kirschtorte (alkoholhaltig)
- Tiramisu (alkoholhaltig)
- Waldbeersahne
- Weiße Schokosahne

### andere

- Mousse au Chocolat (vegan)

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

