CRÈMETORTEN

Eierlikör-Crèmetorte

Wohltemperiert schmeckt diese Torte wie ein tolles Dessert: Eierlikör wird in der Crème verarbeitet sowie beim Aufbau der Torte pur über einzelne Bereiche gegossen. Ein kleiner Kern aus Canache bereichert diese Torte ebenso wie die außergewöhnliche Decke aus Baiser.

Frankfurter Kranz

Schichten aus Wiener Böden und feiner Vanillecrème, mit Preiselbeermarmelade gefüllt – aufgebaut zu einem Kranz. Das typische Äußere erhält der Frankfurter Kranz durch knusprigen Krokant und eine Verzierung aus roten Gelee-Kirschen. Der Frankfurter Kranz ist in zwei Größen erhältlich: klein (ergibt ca. 8 Stücke) und groß (ergibt ca. 12 Stücke).

Marzipan-Crèmetorte

Mit Marzipan verfeinerte Crème sowie Schokoladencrème zwischen Schichten aus zarten Mandelböden. Decke komplett aus Marzipan.

Mocca-Crèmetorte

Feine Crème mit Mocca abgeschmeckt zwischen Schichten aus dunklem und hellem Wiener Boden – am Anschnitt der Torte kommt ein akkurates Schachbrettmuster zum Vorschein. Auf jedem Stückchen liegt eine Mocca-Bohnenpraline.

Mozart-Torte

Pfirsich- und Birnenstückchen sind in helle Crème eingebettet. Darüber fruchtige, mit Kirschwasser abgeschmeckte Himbeercrème zur Kuppelform aufgestrichen. Von außen mit Canache (Kuvertüre und Sahne) umhüllt und mit Kakaopulver abgestaubt.

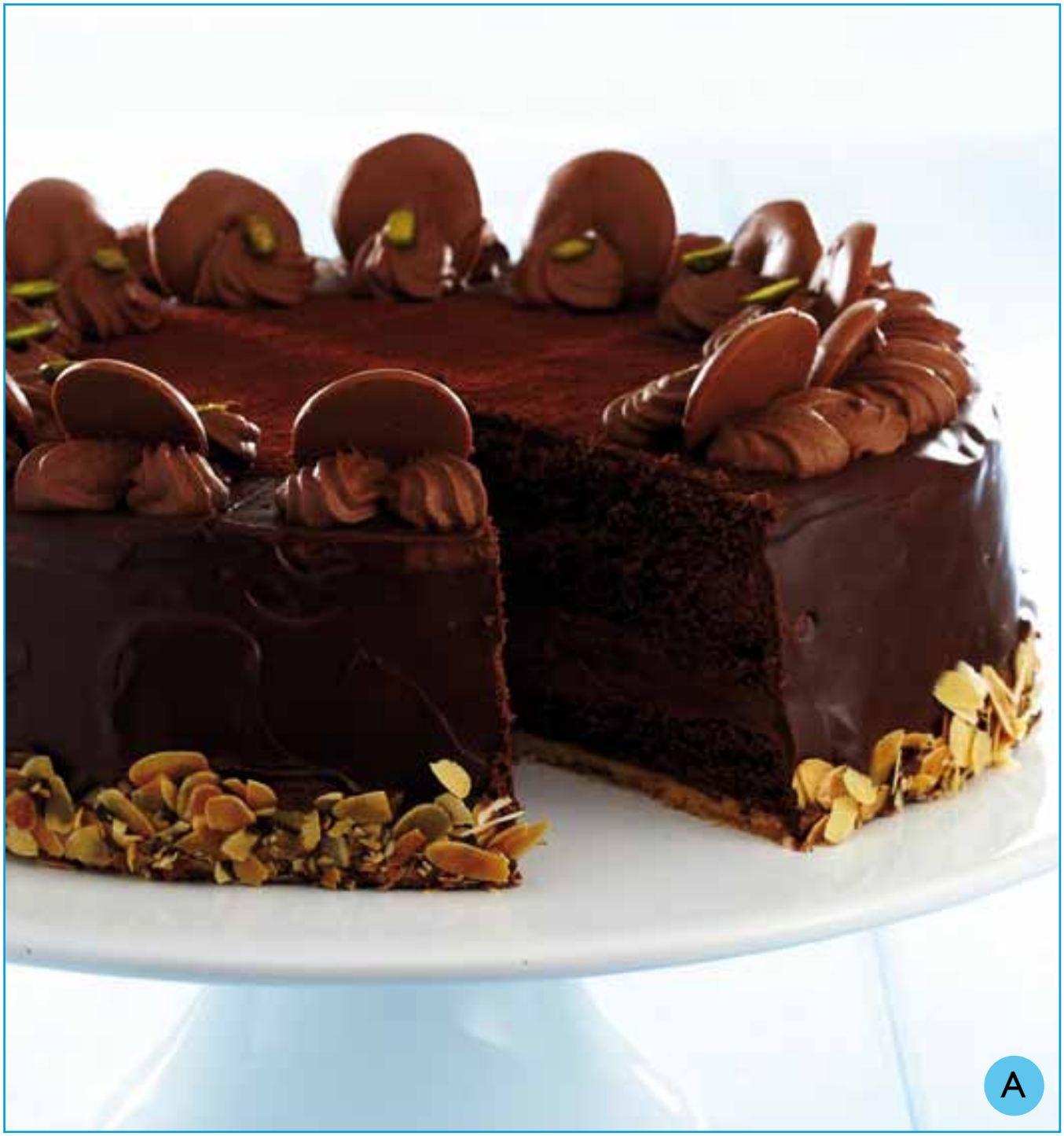
Nougat-Crèmetorte

Nougatcrème zwischen Schichten aus hellem Wiener Boden. Obenauf ist die Torte mit Spänen aus edlem Nougat verziert sowie Dreiecken aus Marzipan am Rand.

Sachertorte

Klassische Sacherböden und Schokoladencrème in abwechselnden Schichten, zusätzlich mit ein wenig Preiselbeermarmelade verfeinert. Die Torte wird abgedeckt durch eine Marzipandecke und erhält schließlich einen Kuvertüre-Überzug – und das traditionelle „Sacher S“ auf jedem Stückchen.

Trüffeltorte



Eine große Praline: zart-cremige Canachefüllung (aus Kuvertüre und Sahne) zwischen edlen, mit Weinbrand getränkten Böden. Die Torte erhält einen Überzug aus Canache und eine Rosette auf jedem Stückchen, der ein Vollmilch-Kuvertüreplättchen aufliegt.

Valenciatorte

Erfrischende Wein-Zitronencrème und hauchdünne Baumkuchenböden in vielen abwechselnden Schichten machen die Torte zum Genuss.
Die Valenciatorte erhält eine dünne Marzipandecke und einen dünnen Canache-Überzug (aus Kuvertüre und Sahne). Als Dekor liegt eine Zitrone aus Marzipan auf jedem Stückchen.