

# Torten

## Böden

Neutral  
Vanille  
Schoko  
Nuss  
Zitrone  
Kürbiskern  
Mohn

Sachertorte mit Marillenmarmelade (optional + Rum)

## Füllungen

Marmeladen  
Schokocreme (Weiß, Vollmilch, Zartbitter)  
Schoko-Kirsch  
Schoko-Banane  
Kokoscreme  
Schokocreme mit Himbeermousse  
Nusscreme (optional + Preiselbeergelee)  
Zitronen-Frischkäse Creme  
Topfencreme (optional mit Früchten oder Fruchtmousse)  
Vanillecreme  
Kaffeecreme  
Kürbiskerncreme  
Beerencreme (gemischt, Erdbeer- oder Himbeere)

Damit sich der Geschmack der Torte voll entfalten kann, sollte diese etwa 30 Minuten vor dem Anschneiden aus der Kühlung genommen und bei Raumtemperatur zwischengelagert werden.

Gerne informiere ich euch über die Allergene  
und backe auch laktosefrei, ohne glutenhaltigen Getreide und gewisse Sorten auch vegan.

# Cupcakes

Mindestabnahme 10 Stk./Sorte;  
max. 3 Sorten/Bestellung

## Böden

Neutral  
vanille  
Schoko  
Nuss  
Zitrone  
Kokos

## Toppings

Schoko (weiß, Vollmilch, Zartbitter)  
Kokos  
Nuss  
Zitrone-Frischkäse  
Topfen  
Sahne/Mascarpone (optional + Fruchtgelee)  
Beere (gemischt)  
Cappuccino  
Erdbeere  
Himbeere  
Lebkuchen

Damit sich der Geschmack der Cupcakes voll entfalten kann, sollten diese etwa 30 Minuten vor dem Verzehr aus der Kühlung genommen und bei Raumtemperatur zwischengelagert werden

Gerne informiere ich euch über die Allergene  
und backe auch laktosefrei, ohne glutenhaltigen Getreide und gewisse Sorten auch vegan.