

Torten mit leichter Sahne-Mascarpone

- Vanille gefüllt mit Früchten der Saison:
Erdbeere, Blaubeere, Himbeere, Johannisbeere, Waldfrucht u.v.m.
- Schoko dunkel oder hell, Haselnuss, Stracciatella
- Marzipan und Cookie
- Nougat mit geschmolzener Nuss-Nougatcreme
- Schokolade mit gehackter Kinderschokolade
- Bourbon Vanille mit gezuckerter Kondensmilch
- Kokos mit Raffaello
- Lotuscreme mit Karamellkeks
- Bratapfel mit Zimt und Nüssen

Sahne-Mascarpone Torten mit Alkohol

- Marzipan-Krokant mit Schwips
- „Batida de Coco“ mit Früchten
- Eierlikör Schoko oder Vanille
- Baileys Schoko oder Vanille
- „Marc de Champagne“ Creme
- Prosecco Creme mit Früchten der Saison
- Hugo (Prosecco mit Holunderblüte)
- Amaretto-Mandel mit Amarettini
- Schwarzwälder-Kirsch
- Whiskey mit gebrannten Mandeln
- Glühwein mit Spekulatiuskeks

leichte Joghurt und Quark-Sahne Torten

- Zitrone-Limette mit feinem Abrieb
- Erdbeere (nach Saison), Himbeere oder Waldfrucht
- Waldheidelbeere
- Passionsfrucht mit Maracuja
- „Käse-Sahne“ mit Mandarine, Ananas oder Pfirsich
- Red Velvet Cheesecake
- New York Cheesecake (nicht bei Fondant Torten möglich)

Trockene Kuchen & sonstige

- Sacher-, Herren-, Prinzregententorte
- Marmor-, Nuss-, Zitronenkuchen
- Frankfurter Kranz
- Fantakuchen
- Gugelhupf
- Brownie
- Erdbeerherz

Natürlich gibt es alle Sorten auch Vegan und Glutenfrei oder Low-Carb, weitere Sorten gerne auf Anfrage.