

SCOULD CONTROL OF THE TORTEN HABEN EINEN DURCHMESSER VON 26CM. WIR TELLEN DIE TORTEN STANDARTMÄßIG IN 12 STÜCKE EIN. AUF WUNSCH KÖNNEN WIR DIE EINTELLUNG

Erdbeer-Sahne-Torte

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit leicht gesüßter Erdbeer-Sahne und leckeren, frischen Erdbeeren
- als Krönung eine Dekoration aus Sahnerosetten, frischen Erdbeeren und Schokodekor; den Abschluss bildet ein fruchtiger Geleeguss





GERNE FÜR SIE ANPASSEN.

Bestellnr.: 4601

mit Alkohol Bestellnr.: 4624 ohne Alkohol Bestellnr.: 4638

Gebackener käzekuchen

- besteht aus einem kross gebackenen Boden aus Butterstreuseln
- das Ganze gefüllt mit einer frischen Quarkcreme, die mit feinster Sahne gelockert wurde
- als Krönung eine feine Decke aus Dekorpuder



Herren-Sahne-Torte

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und dunklen Biskuitböden
- gefüllt mit leicht gesüßter Rum-Sahne und Preiselbeeren
- als Krönung eine Dekoration aus Sahnerosetten, Geleekirschen und Schokodekor





Bestellnr.: 4620 Bestellnr.: 4622

Käze-Sahne-Torte

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit einer frischen Quark-Sahne
- als Krönung eine Dekoration aus Sahnerosetten, Schokodekor und Dekorpuder



Käze-Sahne-Torte Mandarine

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit einer frischen Quark-Sahne und leckeren Mandarinen
- als Krönung eine Dekoration aus Sahnerosetten, Mandarinen, Schokodekor und Dekorpuder





Bestellnr.: 4614 Bestellnr.: 4606

Marzipan-Sahne-Torte

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit leicht gesüßter Sahne, edlem Marzipan und Preiselbeeren
- als Krönung eine Decke aus bestem Marzipan sowie Dekoration aus Sahnerosetten, Geleekirschen und Schokodekor



Obst-Sahne-Torte Erdbeer

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit leicht gesüßter Sahne und leckeren, frischen Erdbeeren
- als Krönung eine Dekoration aus Sahnerosetten, frischen Erdbeeren und Schokodekor





Bestellnr.: 4610 Bestellnr.: 4604

Obst-Sahne-Torte Kirsch

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit leicht gesüßter Sahne und leckerer Kirschfüllung mit leichter Amarenanote
- als Krönung eine Dekoration aus Sahnerosetten, Geleekirschen und Schokodekor



Obst-Sahne-Torte Mandarine

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit leicht gesüßter Sahne und leckeren Mandarinen
- als Krönung eine Dekoration aus Sahnerosetten, Mandarinen, Mandeln und Schokodekor





Bestellnr.: 4608 Bestellnr.: 4616

Obst-Sahne-Torte pfirsich

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit leicht gesüßter Sahne und leckeren Pfirsichen
- als Krönung eine Dekoration aus Sahnerosetten, Pfirsichen und Schokodekor



Ossi-Sahne-Torte

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit einer herben Rum-Sahne und Rum-Rosinen
- als Krönung eine Dekoration aus Sahnerosetten, Rum-Rosinen und Schokodekor





Bestellnr.: 4618

mit Alkohol Bestellnr.: 4634 ohne Alkohol Bestellnr.: 4636

Schoko-Sahne-Torte

- besteht aus einem kross gebackenen
 Mürbeteigboden und dunklen Biskuitböden
- gefüllt mit einer herben Schokoladen-Sahne
- als Krönung eine Dekoration aus Sahnerosetten und Schokodekor



Schwarzwälderkirschtorte

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und einem hellen und einen dunklen Biskuitböden
- gefüllt mit einer aromatischen Kirschwasser-Sahne, zartschmelzenden Schokostückchen und einer fruchtigen Kirschfüllung mit leichter Amarenanote
- als Krönung eine Dekoration aus Sahnerosetten, Geleekirschen und Schokodekor







Joghurt-Jorden

UNSERE TORTEN HABEN EINEN DURCHMESSER VON 26CM. WIR TEILEN DIE TORTEN STANDARTMÄßIG IN 12 STÜCKE EIN. AUF WUNSCH KÖNNEN WIR DIE EINTEILUNG GERNE FÜR SIE ANPASSEN.

Himbeer-Joghurt-Torte

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit leicht gesüßter Joghurtsahne und Himbeeren
- als Krönung leckere Himbeeren überzogen mit einem fruchtigen Geleeguss sowie eine Dekoration aus Sahnerosetten und Schokodekor







Erdbeer-Joghurt-Torte

- besteht aus einem kross gebackenen
 Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit leicht gesüßter Joghurtsahne und leckeren, frischen Erdbeeren
- als Krönung frische Erdbeeren überzogen mit einem fruchtigen Geleeguss sowie eine Dekoration aus Sahnerosetten und Schokodekor



Bestellnr.: 5007 Bestellnr.: 5001

Joghurt-Torte Kirsche

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit einer leicht gesüßten Joghurtsahne und einer leckeren Kirschfüllung mit leichter Amarenanote
- als Krönung ein fruchtiger Geleeguss, eine Dekoration aus Sahnerosetten und Schokodekor



Joghurt-Torte Mandarine

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit leicht gesüßter Joghurtsahne und Mandarinen
- als Krönung leckere Mandarinen überzogen mit einem fruchtigen Geleeguss sowie eine Dekoration aus Sahnerosetten und Schokodekor





Bestellnr.: 5009 Bestellnr.: 5011

Pfirsich-Maracuja

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit einer fruchtigen Joghurt-Maracuja-Sahne und Pfirsichen
- als Krönung ein fruchtiger Geleeguss, eine Dekoration aus Sahnerosetten, saftigen Pfirsichen und Schokodekor



Rote-Grütze

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit einer trendigen Joghurt-Rote-Grütze-Sahne mit Fruchtstückchen
- als Krönung typische Beeren überzogen mit einem fruchtigen Geleeguss und eine Dekoration aus Sahnerosetten sowie Schokodekor





Bestellnr.: 5017



Buttercreme-Torten

UNSERE TORTEN HABEN EINEN DURCHMESSER VON 26CM. WIR TEILEN DIE TORTEN STANDARTMÄßIG IN 12 STÜCKE EIN. AUF WUNSCH KÖNNEN WIR DIE EINTEILUNG GERNE FÜR SIE ANPASSEN.

Fierlikör-Buttercreme

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden mit saftigen hellen und dunklen Biskuitböden
- gefüllt mit einer edlen Eierlikör-Buttercreme
- mit bestem Marzipan eingedeckt und einer kakaohaltigen Pflanzenfettglasur überzogen
- als Krönung eine Dekoration aus Buttercremerosetten, Eierlikör und Schokodekor





Bestellnr.: 5014 Bestellnr.: 5018

Frankfurter Kranz

- besteht aus feinen Sandbiskuitböden
- dazwischen finden Sie feinste Buttercreme und eine fruchtige Preiselbeerfüllung
- umrandet mit knackigem Haselnuss-Krokant, als Krönung eine Dekoration aus Buttercremerosetten, Geleekirschen und Schokodekor



Marzipan-Buttercreme

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- gefüllt mit leckerer Buttercreme, edlem Marzipan und Preiselbeeren
- abgedeckt mit bestem Marzipan und dekoriert mit Buttercremerosetten, Geleekirschen sowie Schokodekor; den Rand der Torte ziert knackiges Haselnuss-Krokant





Bestellnr.: 5016 Bestellnr.: 5015

Mokka-Buttercreme

- besteht aus einem kross gebackenen
 Mürbeteigboden und dunklen Biskuitböden
- gefüllt mit einer leckeren, herben Mokka-Buttercreme
- als Krönung eine Dekoration aus Mokka-Buttercremerosetten, Mokkabohnen und Schokodekor



Rumtopt-Buttercreme

- besteht aus einem kross gebackenen
 Mürbeteigboden und dunklen Biskuitböden
- gefüllt mit einer Rumtopf-Creme, in der eingelegte Früchte enthalten sind und einer Kirschfüllung mit leichter Amarena-Note
- mit Marzipan eingedeckt und kakaohaltiger Pflanzenfettglasur überzogen dekoriert mit Buttercremerosetten, Geleekirschen und Schokodekor







Gemischter Obstboden

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- bestrichen mit cremigen Vanillepudding und großzügig belegt mit gemischtem Obst
- den Rand zieren geröstete, gehackte Mandeln; den Abschluss bildet ein fruchtiger Geleeguss







Bestellnr.: 5809 Bestellnr.: 5807

Waldfruchtboden

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- bestrichen mit cremigen Vanillepudding und großzügig belegt mit Waldfrüchten
- den Rand des Bodens zieren geröstete, gehackte Mandeln; den Abschluss bildet ein fruchtiger Geleeguss



Himbeerboden

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- bestrichen mit cremigen Vanillepudding und großzügig belegt mit Himbeeren
- den Rand des Bodens zieren geröstete, gehackte Mandeln; den Abschluss bildet ein fruchtiger Geleeguss





Bestellnr.: 5808

Frdbeerboden

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- bestrichen mit cremigen Vanillepudding und großzügig belegt mit frischen Erdbeeren
- den Rand des Bodens zieren geröstete, gehackte Mandeln, den Abschluss bildet ein fruchtiger Geleeguss





Bestellnr.: 5801 Bestellnr.: 5806

Marmor-Kuchen

 besteht aus heller und dunkler
 Sandmasse, überzogen mit kakaohaltiger Pflanzenfettglasur



Stachelbeer-Baiser

- besteht aus einem kross gebackenen Mürbeteigboden und hellen Biskuitböden
- üppig belegt mit einer Stachelbeerfüllung, abgedeckt mit einer geflämmten Eiweißbaiserhaube
- den Rand zieren geröstete, gehobelte Mandeln





Bestellnr.: siehe unten

einstellige Zahl Bestellnr.: 6209 zweistellige Zahl Bestellnr.: 6207

Eckige Torten

- unsere Sonderformate sind in den Geschmacksrichtungen unserer Sahne-, Joghurt- und Buttercremetorten bestellbar. Je nachdem welche Geschmacksrichtung Sie wählen, können die Torten Gelatine enthalten.

- verfügbare Größen:

40x40 cm (Bestellnr.: 6203) 40x30 cm (Bestellnr.: 6201) 55x35 cm (Bestellnr.: 6205)



Zahlen-Torten

- unsere Sonderformate sind in den Geschmacksrichtungen unserer Sahne-, Joghurt- und Buttercremetorten bestellbar. Je nachdem welche Geschmacksrichtung Sie wählen, können die Torten Gelatine enthalten.





Bestellnr.: 6650 Bestellnr.: 6652

Heller Tortenboden

- besteht aus einer hellen Biskuitmasse

Dunkler Tortenboden

- besteht aus einer dunklen Biskuitmasse













BEI DEN ABGEBILDETEN TORTEN HANDELT ES SICH UM BEISPIELBILDER. ES KANN BEI UNSERER HANDWERKLICHEN, TÄGLICH FRISCHEN HERSTELLUNG ZU ABWEICHUNGEN KOMMEN.

DIE PREISE FÜR UNSERE TORTEN KÖNNEN SIE GERNE IN UNSEREN FACHGESCHÄFTEN ODER TELEFONISCH ERFRAGEN.

SIE HABEN NOCH FRAGEN ODER BESONDERE WÜNSCHE UNSER FREUNDLICHES VERKAUFSTEAM STEHT IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG!



Bäcker Ganseforth

Eichenstraße 1 26892 Kluse **T** 04963 91380

www.baecker-ganseforth.de



