

Step 1 Die Creme

Wir verwenden französische Buttercreme für unsere Torten. Diese wird mit aufgeschlagenen Eiern hergestellt und ist dadurch luftig und lecker und haut einen nicht um.

Geschmacksgebende Komponenten sind feinste natürlich Fruchtpürees, Schokoladen Nusspürees uvm.

Wähle aus folgenden Sorten:

Vanille
Himbeere
Passionsfrucht
Erdbeere
Orange
Zitrone
Schokolade
weiße Schokolade
Pistazie
Haselnuss-Nougat
Marzipan
Caramel Salé
Zimt

Alternative zur Buttercreme:

Frischkäse-Frosting, leicht Vanillin und zitronig

Step 2 Die Früchte

Gerade im Sommer ist es sehr empfehlenswert die Torte mit Früchten in der Creme noch frischer und leckerer zu machen.

Wähle aus folgenden Früchten:

Himbeeren
Erdbeeren -nur in der Saison-
Johannisbeeren
Heidelbeeren
gemischte Beeren
Mango
Kirschen

Step 3 Der Tortenboden

Der Boden ist genau so wichtig wie die Creme, denn ist er zu schwer oder intensiv, geht der Geschmack der Creme unter.

Wähle aus folgenden Böden:

Vanille-Wiener-Boden - ist sehr luftig locker, vanillig passt zu wirklich jeder Creme

Schoko-Wiener-Boden - ein leicht schokoladiger, nicht zu schwerer Boden, der super zu allen Kombinationen passt

Mandelbisquit - sehr saftig, etwas süßer als der Wiener Boden, passt zu allen Füllungen, die nicht zu schwer sind (z.B. Fruchtcremes)

Haselnussbisquit - saftig, intensiv nussig, super zu allen klassischen Varianten, wie Schokolade, Marzipan usw.

Kokosbisquit - saftig, intensiver Kokosgeschmack

Carrot Cake - sehr nussig, saftig, würzig und schwer, gut zu Pistazie, Marzipan, Zimt, Vanille

Unsere beliebtesten Kombinationen/ Probetörtchenempfehlung

Schokoladencreme mit
Schoko-Wiener-Boden

Passionsfruchtbuttercreme mit
Mangostückchen und Vanille-Wiener-Boden

Vanillecreme mit Himbeeren oder Erdbeeren
und Vanille-Wiener Boden

Nougatcreme mit Haselnussbisquit

Himbeercreme mit Himbeeren und
Mandelbisquit oder Wiener Boden

Zitronencreme mit Heidelbeeren
und Vanille-Wiener Boden (Sarina's Favourite)

Sarina
PATISSERIE