

# Cremetorten

---



## 1. Schokocreme

Mürbeteigboden, Schokoböden mit angedickten Kirschen belegt. Mit feiner Schokocreme gefüllt und mit dunkler Schokolade überzogen. Mit Schokoraspeln und Buttercreme Tupfen und Kaiserkirschen verziert.

- Kaiserkirschen mit Farbstoff –

*muss 2 Tage vorher bestellt werden*

---



## 2. Sachertorte

Mürbeteigboden, saftige Schokoböden mit Rum getränkte und fruchtiger Aprikosenmarmelade gefüllt, mit dunkler Schokolade überzogen. Mit Schokoladenraspeln und Schokoladenornamenten verziert.

- mit Alkohol –

*muss 2 Tage vorher bestellt werden*

---



## 3. Amaretto-Orange

Mürbeteigboden, helle Biskuitböden getränkt mit Orangenwasser und mit Mandarinen belegt. Mit Amaretto-Orangencreme gefüllt. Verziert mit heller und dunkler Schokolade am Rand mit Schokoraspeln. Gekrönt mit Buttercreme Tupfen und Schokoladenornamenten.

- mit Alkohol –

*muss 2 Tage vorher bestellt wer*

---



## 4. Frankfurter-Creme Kranz

Biskuitböden mit Buttercreme und fruchtiger Preiselbeermarmelade. Knuspriger Krokant und Buttercreme Tupfen mit Kirschen als Dekor bilden den krönenden Abschluss.

- Kaiserkirschen mit Farbstoff -

*muss 2 Tage vorher bestellt werden*



## 5. Nußcreme

Mürbeteigboden, helle Tortenböden mit Nußcreme gefüllt. Oben mit Schokolade überzogen und mit gerösteten Nüssen bestreut. Verziert mit Buttercreme Tupfen und gerösteten Nüssen.

*muss 2 Tage vorher bestellt werden*



## 6. Irish Cremetorte

Mürbeteigboden, dunkle Biskuitböden, getränkt mit Irish-Wasser. Mit Buttercreme und Vollmilch-Schokotropfen gefüllt. Oben mit heller und dunkler Schokolade sowie Buttercremetupfen und Schokoladenornamenten verziert. Ummantelt mit Vollmilchschokoladenraspel.

- mit Alkohol -

*muss 2 Tage vorher bestellt werden*



## 7. Mango-Maracuja-Creme

Mürbeteig- und Biskuitböden mit Buttercreme Mango-Maracuja, Pfirsich-Aprikosen-Kompot und weißer Schokolade. Verziert mit knusprigem Krokant und Buttercreme Tupfen mit Dekor.

*muss 2 Tage vorher bestellt werden*



## 8. Rote Beerencreme

Mürbeteig- und dunkler Biskuitböden mit 4-Frucht Buttercreme und weißer Schokolade. Verziert mit knusprigem Krokant, Schokoladenraspeln und Buttercreme Tupfen mit Dekor.

*muss 2 Tage vorher bestellt werden*



## 9. Waldmeister

Mürbeteigboden, helle Biskuitböden gefüllt mit einer Waldmeistercreme und bunten Schokolinsen. Überzogen mit dunkler Schokolade; dekoriert mit Schokolinsen und Schokoladenornamenten

*muss 2 Tage vorher bestellt werden*

**neu ab 15.03.2021**



## 10. Salted Caramel

Mürbeteigboden, helle Tortenböden gefüllt mit einer feinen Schokocreme und Salzbrezeln. Überzogen mit dunkler Schokolade; dekoriert mit Karamellsoße und salzigen Brezeln.

*muss 2 Tage vorher bestellt werden*

**neu ab 15.03.2021**