

SCHMIDTMEIER
TORTENBUCH



INFORMATIONEN

ALLGEMEINES ZU TORTENBESTELLUNGEN

Da unsere Konditoren jede Torte immer ganz frisch zubereiten, müssen folgende Punkte beachtet werden: Alle Torten (außer Hochzeitstorten, Erdbeerherzen und Fototorten) können innerhalb der Woche (von Montag bis Freitag) von heute auf morgen bestellt werden. Die Torten kommen mit der letzten Lieferung in die Filiale, sodass Sie diese ab ca. 12:30 Uhr in der Filiale abholen können.

Sollten Sie die Torte eher benötigen, muss diese bitte 2 Tage oder länger im Voraus bestellt werden mit der Bitte, die Lieferung für die zweite Tour zu vermerken. Die Torte steht dann ab ca. 9:30 Uhr zur Abholung bereit. Wenn Sie die Torte noch vor 9:30 Uhr benötigen, müssen Sie diese bitte, ab 7:00 Uhr, in der Backstube Auf der Heide 30 abholen. Alle Bestellungen für Samstag und Sonntag müssen bis Freitagabend 18:00 Uhr (im Büro) eingegangen sein. Alle Torten werden nur in unseren Filialen gegen eine komplette

Vorauszahlung angenommen. Telefonische Tortenbestellungen sind leider nicht möglich.

ALLERGENE

Alle Torten enthalten Gluten, Milcheiweiß, Sojalecithine und Hühnereiweiß. Außerdem können Spuren von Nüssen und/oder Mandeln enthalten sein. Desweiteren enthalten alle Sahnetorten Rindergelantine.

INHALT

SAHNETORTEN	04–24
CREMETORTEN	25–41
FRUCHTIG LEICHTE TORTEN	42–47
FORMTORTEN	48–59
FESTTAGSTORTEN	60–65
HOCHZEITSTORTEN	66–72

SAHNETORTEN

IRISH COFFEE SAHNE



IRISH COFFEE SAHNE

Eine Torte wie die berühmte irische Kaffee-Spezialität. Einfach köstlich.

CREME, MASSE:

Kaffeesahne mit Weinbrand abgeschmeckt.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Ausgarniert mit Mokkabohnen, Krokant und Kakaopulver, abgesetzt mit gehobelten, gerösteten Mandeln.

ART.NR.: 700

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

BLAUBEERSAHNETORTE



BLAUBEERSAHNETORTE

Blaubeeren über Blaubeeren. Ein Farbtupfer und für Kids nicht zu verwechseln mit Blaubä-
ren.

CREME, MASSE:

Blaubeersahne mit vielen frischen Blau-
beeren.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade
abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Reichlich Blaubeeren mit Geleeguss ab-
geglänzt.

ART.NR.: 702

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute
auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der
Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung
ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der
Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis
Freitag vorbestellt werden.

ERDBEERSAHNETORTE



ERDBEERSAHNETORTE

Erdbeerzeit das ganze Jahr hindurch. Eine Torte die Maigefühle auf die Zunge holt.

CREME, MASSE:

Erdbeersahne

BÖDEN:

Wiener Böden und Schokoladen Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Je nach Saison mit Erdbeeren oder anderen schönen Garnierungen verziert, mit weißer und dunkler Kuvertüre bestreut, abgesetzt mit dunkler Kuvertüre

ART.NR.: 703

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

ERDBEER-SCHOKO-SAHNE



ERDBEER-SCHOKO-SAHNE

Erdbeeren und Schokolade – eine frisch – süße Komposition.

CREME, MASSE:

Erdbeersahne, Schokoladensahne

BÖDEN:

Wiener Böden und Schokoladen Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Überzogen mit einer Decke aus feinstem Marzipan und Schokolade, mit weißer Kuvertüre bestreut, abgesetzt mit Krokant.

ART.NR.: 704

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

HAVANNA SAHNETORTE



HAVANNA SAHNETORTE

Eine herb-süße Haus-Spezialität in über 50-jähriger Tradition.

CREME, MASSE:

Schokoladensahne mit Rum abgeschmeckt, gefüllt mit Sauerkirschen im eigenen Saft abgebunden.

BÖDEN:

Schokoladen-Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Ausgarniert mit einem Rand aus Schokolade, reichlich Kuvertürespäne und süßem Schnee; mit kandierten Kirschen belegt.

ART.NR.: 705

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

HERRENSAHNETORTE



HERRENSAHNETORTE

Nicht nur für Herren gedacht ist sie der Klassiker unter den Torten.

CREME, MASSE:

Kirschwassersahne mit Preiselbeerfüllung.

BÖDEN:

Schokoladen-Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Feine Marzipandecke mit Sahnedekor, mit Kakaopulver abgestäubt und mit Kuvertürespäne abgesetzt.

ART.NR.: 706

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

HIMBEERSAHNETORTE



HIMBEERSAHNETORTE

Himbeeren in Verbindung mit Himbeersahne, eine fruchtig frische Sahnetorte ohne Alkohol.

CREME, MASSE:

Himbeersahne, Himbeeren

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Die Himbeeren sind mit Tortenguss abgeglänzt, abgesetzt mit gehobelten, gerösteten Mandeln.

ART.NR.: 707

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

HOLLÄNDER SAHNETORTE



HOLLÄNDER SAHNETORTE

Eine verspielte holländische Spezialität.
Für Menschen, die das Besondere lieben.

CREME, MASSE:

Vanillesahne, Sauerkirschen im eigenen Saft
abgebunden.

BÖDEN:

Decke aus zartem Blätterteig, dann Wiener
Böden auf einem mit Schokolade abgestri-
chenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Blätterteigboden mit Marmelade und Zucker-
guss, ausgarniert mit Vanillesahnetupfen und
Kaiserkirschen, abgesetzt mit gerösteten
Mandeln.

ART.NR.: 708

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute
auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der
Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung
ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der
Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis
Freitag vorbestellt werden.

KÄSESAHNETORTE



KÄSESAHNETORTE

Beliebt bei Alt und Jung gehört diese Torte mehrmals im Jahr auf den Kaffeetisch.

CREME, MASSE:

Sahne-Quark-Creme mit Zitrone abgeschmeckt, Sauerkirschen im eigenen Saft gebunden.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Wiener Böden mit Dekorzucker bestäubt, abgesetzt mit gehobelten, gerösteten Mandeln.

ART.NR.: 709

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

MANDARINENSAHNETORTE



MANDARINENSAHNETORTE

Fruchtig leichte Torte, die die Sonne eingefangen hat, ohne Alkohol.

CREME, MASSE:

Mandarinsahne mit Mandarinstückchen.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Mit Mandarinen belegt und mit Tortenguss abgeglänzt, abgesetzt mit gehobelten, gerösteten Mandeln.

ART.NR.: 710

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

NUSS-SAHNETORTE



NUSS-SAHNETORTE

Sahnig-nussige Schmidtmeier-Variation mit Nussböden.

CREME, MASSE:

Feine Nussahne mit gerösteten Nüssen.

BÖDEN:

Speziell angefertigte Nussböden, auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Eingedeckt mit feinstem Marzipan, ausgarniert mit Cremetupfen und Walnüssen, abgesetzt mit gehobelten und gerösteten Haselnüssen.

ART.NR.: 711

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

SCHOKOLADENSAHNETORTE



SCHOKOLADENSAHNETORTE

Das schmeckt wie Verliebtsein. Ein üppiges, gehaltvolles Schokoladenvergnügen.

CREME, MASSE:

Schokoladensahne mit Kuvertüre abgeschmeckt.

BÖDEN:

Schokoladen-Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Ausgarniert mit Schokoladenraspeln und einem Stück Schokolade.

ART.NR.: 712

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

JOGHURTSAHNETORTE MIT OBST



JOGHURTSAHNETORTE MIT OBST

Einfach „beurig-frisch“

CREME, MASSE:

Joghurtsahne

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Belegt mit einer Mischung aus Waldbeeren (z. B. Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren oder Blaubeeren). Abgesetzt mit gehobelten, gerösteten Mandeln.

ART.NR.: 719

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

SCHWARZWÄLDER SAHNE



SCHWARZWÄLDER SAHNE

Eine der beliebtesten Schmidmeiertorten.
Der Klassiker aus dem Schwarzwald.

CREME, MASSE:

Deutsche Schokoladenbuttercreme, Sauerkirschen im eigenen Saft gebunden, Sahne mit viel Kirschwasser veredelt.

BÖDEN:

Schokoladen Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Mit reichlich Kuvertürespäne bestreut und abgesetzt, ausgarniert mit Kaiserkirschen.

ART.NR.: 713

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

ZITRONENSAHNETORTE



ZITRONENSAHNETORTE

Aufwändig garnierte Weintorte. Ein extravagantes Highlight der Kaffeetafel.

CREME, MASSE:

Zitronensahne abgeschmeckt mit unseren hauseigenen Backweinen.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Ausgarniert mit Royalschnecken, abgesetzt mit gehobelten, gerösteten Mandeln, Überzug aus fruchtigem Gelee.

ART.NR.: 715

PREIS / STÜCK	2,70 €
---------------	--------

GANZE TORTE (14 STÜCK)	37,80 €
---------------------------	---------

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

STRACCIATELLA-SAHNE



STRACCIATELLA-SAHNE

Diese Torte wurde 1983 im Hause Schmidtmeier kreiert und ist seitdem nicht mehr wegzudenken. Ohne Alkohol ist sie auch sehr beliebt bei Kindern.

CREME, MASSE:

Vanillesahne mit Schokoladenstückchen und gerösteten, gehobelten Haselnussstückchen.

BÖDEN:

Schokoladen Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Überzogen mit edlem Marzipan und einer hauchdünnen Schokoladenschicht, abgestreut mit Vollmilchkuvertürespänen, abgesetzt mit Krokant.

ART.NR.: 718

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

CALA RATJADA



CALA RATJADA

Eine Torte wie Sommer, Sonne, Strand und Meer. Erinnerungen werden wach.

CREME, MASSE:

Sahne mit Amaretto abgeschmeckt und mit Früchten veredelt (z.B. Kirschen, Birnen, Pfirsiche).

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Nach spanischer Art mit verschiedenen Marmeladen und Schokolade ausgarniert.

ART.NR.: 720

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FLOCKENSAHNE



FLOCKENSAHNE

Locker, leicht und luftig kommt diese Torte daher. Ein feiner Genuss für Kenner.

CREME, MASSE:

Amaretto-Sahne

BÖDEN:

Brandteigböden mit Preiselbeermarmelade eingestrichen auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Ausgarniert mit einem Brandteigboden der mit süßem Schnee abgestaubt ist, der Rand der Torte ist eingemandelt.

ART.NR.: 768

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

CHAMPAGNERSAHNETORTE



CHAMPAGNERSAHNETORTE

Eine ausgesprochen edle Torte für den ganz besonderen Anlass mit dem feinperligen Geschmack von Champagner.

CREME, MASSE:

Sahne mit Champagnerauszügen abgeschmeckt, gefüllt mit Pfirsichen.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Ausgarniert mit Pfirsichstreifen, Schokoladenraspeln, abgesetzt mit gehobelten, gerösteten Mandeln

ART.NR.: 770

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

SOMMER-ERDBEER-SAHNE

(SAISON)



ERDBEEREN DER SAISON.

Das bringt den Sommer auf den Tisch.

CREME, MASSE:

Erdbeersahne.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Mit frischen Erdbeeren belegt, mit Tortenguss abgeglänzt, und mit gerösteten Mandeln abgesetzt.

ART.NR.: 787

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

CREMETORTEN

MOZARTTORTE



MOZARTTORTE

Eine Komposition wie sie sicher auch Mozart persönlich angesprochen hätte: vielfältig, süß und verführerisch.

CREME, MASSE:

Buttercreme mit Pfirsichen und Birnenstücken, Himbeerbuttercreme und Schokoladenbuttercreme

BÖDEN:

Wiener Böden und Schokoladen Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Mit edlem Canache überzogen, mit Kakao abgestaubt und garniert mit Schokoornamenten.

ART.NR.: 732

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

ASBACHTORTE

WEINBRANDLIEBHABER AUFGEPASST!

Haben Sie unsere Asbachtorte schon probiert? Nicht? Na dann wird es höchste Zeit.

CREME, MASSE:

Schokobuttercreme mit Weinbrand abgeschmeckt

BÖDEN:

Spezial Boden mit Marzipan- und Kuvertürestückchen. Mit einer Schicht Preiselbeermarmelade abgestrichen.

GARNIERUNG:

Dünne Marzipanschicht auf der Oberseite der Torte, und mit einer dünnen Kuvertüreschicht überzogen. Mit gehobelten, gerösteten Mandeln abgesetzt. Ausgarniert mit einer Weinbrandbohne.

ART.NR.: 733

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.



FÜRST PÜCKLER CREME



FÜRST PÜCKLER CREME

Die verschiedenen Geschmacksrichtungen der Buttercreme machen die Fürst Pückler Cremetorte interessant.

CREME, MASSE:

Drei verschiedene Buttercremeschichten abgeschmeckt mit Schokolade, Vanille und Erdbeer.

BÖDEN:

Wiener Böden. Unterboden mit Preiselbeermarmelade abgestrichen

GARNIERUNG:

Dünne Marzipanschicht auf der Oberseite der Torte, mit einer dünnen Kuvertüreschicht überzogen. Mit gerösteten und gehobelten Mandeln abgesetzt. Ausgarniert mit Buttercremetupfen und kandierten Kirschen.

ART.NR.: 734

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

MARZIPANCREMETORTE



MARZIPANCREMETORTE

Für Marzipanliebhaber ein echter Tortentraum.

CREME, MASSE:

Deutsche Buttercreme mit Amaretto abgeschmeckt

BÖDEN:

Wiener Böden, der Unterboden ist mit Preiselbeermarmelade abgestrichen, Böden mit einer leichten Amarettotränke getränkt.

GARNIERUNG:

Umhüllt mit feinsten Marzipanmasse, ausgarniert mit Schokoladengitter, Cremetupfen und kandierten Kirschen, abgesetzt mit Krokant.

ART.NR.: 735

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

MOKKACREMETORTE



MOKKACREMETORTE

Ein Traum für Kaffeeliebhaber. Feiner Kaffeegeschmack in zarter Buttercreme.

CREME, MASSE:

Deutsche Mokkabuttercreme

BÖDEN:

Wiener Böden und Schokoladen-Wiener Böden. Der Unterboden ist mit Preiselbeermarmelade abgestrichen.

GARNIERUNG:

Dünne Marzipanschicht mit Mokkabuttercreme auf der Oberseite der Torte. Ausgarniert mit Vanille-Buttercreme und Mokkabohnen. Abgesetzt mit Schokoladenstreuseln.

ART.NR.: 736

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

WALNUSSCREMETORTE



WALNUSSCREMETORTE

Speziell für Nussfreunde eine Original
Schmidtmeierrezeptur.

CREME, MASSE:

Deutsche Walnussbuttercreme

BÖDEN:

Speziell für diese Torte angefertigter Nuss-
boden mit vielen Nüssen. Der Unterboden
ist mit Preiselbeermarmelade abgestrichen.

GARNIERUNG:

Dünne Marzipanschicht auf der Oberseite
der Torte, mit einer Nussglasur überzogen
und mit gerösteten, gehobelten Mandeln
abgesetzt. Buttercremegarnierung mit
Walnüssen.

ART.NR.: 737

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute
auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der
Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung
ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der
Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis
Freitag vorbestellt werden.

NOUGATCREMETORTE



NOUGATCREMETORTE

Das Richtige für Nougat-Fans. Süßschmelzend, der unvergleichliche Geschmack auf der Zunge.

CREME, MASSE:

Deutsche Nougatbuttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden, Unterboden mit Preiselbeermarmelade abgestrichen

GARNIERUNG:

Abgesetzt und ausgarniert mit Schokoraspeln, dekoriert mit 1A-Qualitätsnougat.

ART.NR.: 738

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

SCHOKOLADENCREMETORTE



SCHOKOLADENCREMETORTE

Das schmeckt wie Verliebt sein. Ein üppiges, gehaltvolles Schokoladenvergnügen.

CREME, MASSE:

Deutsche Schokoladen-Buttercreme mit Kuvertüre abgeschmeckt

BÖDEN:

Schokoladen Wiener Böden. Unterboden mit Preiselbeermarmelade abgestrichen

GARNIERUNG:

Ausgarniert mit Schokoladen-Buttercreme, Kuvertürespäne und einem Stück Schokolade

ART.NR.: 739

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

SCHWARZWÄLDER CREME



SCHWARZWÄLDER CREME

Die Spezialität aus dem Schwarzwald in Creme.

CREME, MASSE:

Deutsche Buttercreme mit Kirschwasser abgeschmeckt, gefüllt mit Sauerkirschen im eigenen Saft abgebunden.

BÖDEN:

Schokoladen Wiener Böden

GARNIERUNG:

Mit reichlich Kuvertürespäne bestreut und abgesetzt. Mit Buttercremetupfen und einer kandierten Kirsche ausgarniert.

ART.NR.: 740

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

TRÜFFELCREMETORTE



TRÜFFELCREMETORTE

Einfach verführerisch. Schokolade und Rum bilden eine vollmundige Einheit

CREME, MASSE:

Deutsche Schokoladenbuttercreme abgeschmeckt mit Schokolade und Rum.

BÖDEN:

Schokoladen-Wiener Böden, Unterboden mit Preiselbeermarmelade abgestrichen.

GARNIERUNG:

Überzogen mit Kuvertüre, ausgarniert mit in Schokoladenstreusel gewälzten Cremetupfen, abgesetzt mit gerösteten Mandeln

ART.NR.: 741

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

EIERLIKÖRCREMETORTE



EIERLIKÖRCREMETORTE

Eierlikör in seiner schönsten Art, eingebunden in eine Tortenkomposition zum vernaschen.

CREME, MASSE:

Deutsche Buttercreme mit Eierlikör abgeschmeckt.

BÖDEN:

Wiener Böden, Schokoladen-Wiener Böden, Unterboden mit Preiselbeermarmelade abgestrichen.

GARNIERUNG:

Ausgarniert mit Eierlikörcreme, Eierlikör und Schokoornamenten, abgesetzt mit Krokant.

ART.NR.: 742

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

MONTE CARLO CREME



MONTE CARLO CREME

Eine Kuppeltorte mit dem besonderen Flair von Exklusivität.

CREME, MASSE:

Deutsche Buttercreme mit Maraschino abgeschmeckt und Stücken aus kandierten Kirschen versetzt.

BÖDEN:

Wiener Böden, Schokoladen-Wiener Böden, getränkt mit Maraschino-Likör.

GARNIERUNG:

Eingedeckt mit feinstem Marzipan, ausgarziert mit Schokoladendekor, Cremetupfen und kandierten Kirschen, abgesetzt mit Krokant.

ART.NR.: 744

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

SACHERTORTE



DIE WIENER SPEZIALITÄT.

Die Geschichte der eigentlichen Sachertorte beginnt, als Fürst Metternich seine Hofküche im Jahr 1832 beauftragte, für sich und seine hochrangigen Gäste ein besonderes Dessert zu kreieren. Daraufhin erfand Franz Sacher diese köstliche Wiener Spezialität.

CREME, MASSE:

Pralinencreme (Canache)

BÖDEN:

Spezial Sacherboden mit Kakao, Butter und Mandelsplittern. Mit einer Schicht Preiselbeermarmelade abgestrichen.

GARNIERUNG:

Dünne Marzipanschicht auf der Oberseite der Torte, und mit einer dünnen Kuvertüreschicht überzogen. Mit gehobelten, gerösteten Mandeln abgesetzt. Ausgarniert mit dem Schriftzug „Sacher“.

ART.NR.: 745

PREIS / STÜCK 2,70€

**GANZE TORTE
(14 STÜCK)** 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

VANILLECREMETORTE



VANILLECREMETORTE

Eine Liebeserklärung an die Buttercreme. Der reine Buttercremegeschmack steht hier im Mittelpunkt.

CREME, MASSE:

Deutsche Buttercreme mit Vanille abgeschmeckt.

BÖDEN:

Wiener Böden. Unterboden mit Preiselbeeren abgestrichen.

GARNIERUNG:

Ausgarniert mit Cremeherzen und Konfitürentupfen, abgesetzt mit Krokant.

ART.NR.: 746

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

SPANISCHE VANILLETORTE



SPANISCHE VANILLETORTE

Die edlen Zutaten des speziell für diese Torte zubereiteten Bodens ist das Geheimnis dieses alten, überlieferten Rezeptes aus Spanien.

CREME, MASSE:

Feinster Canache.

BÖDEN:

Spanischer Vanilleboden (Marzipan, Kuvertürestücke, Eier, Mehl, Backpulver, Salz)

GARNIERUNG:

Dünne Marzipanschicht auf der Oberseite der Torte. Überzogen mit einer dünnen Kuvertüreschicht, mit gerösteten, gehobelten Mandeln abgesetzt. Ausgarniert mit Vollmilch-Mandel-splittern.

ART.NR.: 761

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(14 STÜCK) 37,80€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FRANKFURTER KRANZ



TRADITIONELL GUT

Seit über 40 Jahren wird der Frankfurter Kranz im Hause Schmidtmeier nach Hausfrauen Art gefertigt. Probieren Sie!

CREME, MASSE:

Deutsche Buttercreme abgeschmeckt mit Vanille und mit Preiselbeermarmelade gefüllt

BÖDEN:

Buttersandmasse-Kranz

GARNIERUNG:

Der ganze Kranz ist mit Krokant ausgarniert und mit kandierten Kirschen verziert.

ART.NR.: 764

PREIS/STÜCK	2,70€
-------------	-------

GANZE TORTE (12 STÜCKE)	32,40€
----------------------------	--------

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FRUCHTIG LEICHTE TORTEN

WALDFRUCHTTORTE



WALDBEEREN IN IHRER SCHÖNSTEN FORM.

Durch die doppelte Schicht Pudding und Wiener Böden bekommt die Torte ihren feinen Geschmack und der Boden weicht nicht durch.

CREME, MASSE:

Reichlich Waldbeeren

BÖDEN:

Zwei Schichten Wiener Böden und Pudding auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Die Früchte sind mit Tortenguss abgeglänzt, abgesetzt mit gehobelten, gerösteten Mandeln

ART.NR.: 775

PREIS / STÜCK	2,70 €
---------------	--------

GANZE TORTE (12 STÜCK)	32,40 €
---------------------------	---------

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

ERDBEERTORTE

(SAISON)



ERDBEEREN IN IHRER SCHÖNSTEN FORM.

Durch die doppelte Schicht Pudding und Wiener Böden bekommt die Torte ihren feinen Geschmack und der Boden weicht nicht durch.

CREME, MASSE:

Reichlich frische Erdbeeren

BÖDEN:

Zwei Schichten Wiener Böden und Pudding auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Die Früchte sind mit Tortenguss abgeglänzt, abgesetzt mit gehobelten, gerösteten Mandeln

Bitte 1 Tag im Voraus bestellen.

ART.NR.: 778

PREIS / STÜCK	2,70 €
---------------	--------

GANZE TORTE (12 STÜCK)	32,40 €
---------------------------	---------

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

OBSTTORTE

(SAISON)



FRÜCHTE IN IHRER SCHÖNSTEN FORM.

Durch die doppelte Schicht Pudding und Wiener Böden bekommt die Torte ihren feinen Geschmack und der Boden weicht nicht durch.

CREME, MASSE:

Reichlich verschiedene Früchte.

BÖDEN:

Zwei Schichten Wiener Böden und Pudding auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Die Früchte sind mit Tortenguss abgeglänzt, abgesetzt mit gehobelten gerösteten Mandeln

ART.NR.: 779

PREIS / STÜCK 2,70€

GANZE TORTE
(12 STÜCK) 32,40€

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

HIMBEER-OBST-TORTE



HIMBEEREN IN IHRER SCHÖNSTEN FORM

Durch die doppelte Schicht Pudding und Wiener Böden bekommt die Torte ihren feinen Geschmack und der Boden weicht nicht durch.

CREME, MASSE:

Reichlich Himbeeren

BÖDEN:

Zwei Schichten Wiener Böden und Pudding auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Die Früchte sind mit Tortenguss abgeglänzt, abgesetzt mit gehobelten, gerösteten Mandeln

ART.NR.: 780

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(12 STÜCK) 32,40 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

KIRSCHTORTE



KIRSCHEN IN IHRER SCHÖNSTEN FORM.

Durch die doppelte Schicht Pudding und Wiener Böden bekommt die Torte ihren feinen Geschmack und der Boden weicht nicht durch.

CREME, MASSE:

Reichlich Kirschen

BÖDEN:

Zwei Schichten Wiener Böden und Pudding auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Sauerkirschen im eigenen Saft gebunden, und mit Tortenguss abgeglänzt. Abgesetzt mit gerösteten, gehobelten Mandeln

ART.NR.: 781

PREIS / STÜCK 2,70 €

GANZE TORTE
(12 STÜCK) 32,40 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FORMTORTEN

Bei allen Formtorten ist ein Aufleger mit kurzem Wunschtext (max. 50 Zeichen) inbegriffen. Unsere Formtorten gibt es in folgenden Geschmacksrichtungen:

Blaubeersahne
Cala-Ratjada-Sahne
Champagnersahne
Erdbeersahne
Havannasahne
Herrensahne
Himbeersahne
Irish-Coffee-Sahne
Käsesahne
Mandarinensahne
Schokoladensahne
Schwarzwäldersahne
Straciatellasahne
Vanillesahne
Zitronensahne
Erdbeer-Schoko-Sahne

Eierlikörcreme
Erdbeercreme
Marzipancreme
Mokkacreme
Monte-Carlo-Creme
Nougatcreme
Schokoladencreme
Schwarzwäldercreme
Trüffelcreme
Vanillecreme

FORMTORTE „KINDERGEBURTSTAG“



AM KINDERGEURTSTAG GAR NICHT WEGZUDENKEN!

Die eigene Geburtstagstorte mit dem Namen des Geburtstagskindes.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Formtorten.

Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Preiselbeermarmelade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Mit Nonpareils abgesetzt.

Siehe Abbildung, Zuckertiere zum Verzehr geeignet, Schriftzug nach Ihrem Wunsch.

ART.NR.: 772 (PREIS INKL. 9 KERZEN)

FORMTORTE **49,95 €**

JEDE WEITERE KERZE **0,30 €**
ART.NR.: 8493

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FORMTORTE „BAUSTELLE“



FORMTORTE „BAUSTELLE“

Für alle kleinen Baggerfans hier die passende Torte mit turbulenter Baustelle.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Formtorten.

Einstrich aus Butter-creme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Preiselbeermarmelade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Siehe Abbildung, mit kurzem Wunschttext. Fahrzeuge sind nicht zum Verzehr und nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet. Mit einer dünnen Marzipanschicht oberhalb, mit Schokostreusel abgesetzt.

ART.NR.: 767

FORMTORTE

49,95 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FORMTORTE „FLOWER POWER“



FORMTORTE „FLOWER POWER“

Für junge und alte Hippie's, hier die passende Torte.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Formtorten.

Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Preiselbeermarmelade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Siehe Abbildung, mit einer dünnen Marzipanschicht oberhalb und kurzem Wunschtext. Der VW-Bus, die Schuhe und Sonnen sind nicht zum Verzehr und nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet. Mit Cremetupfen ausgarziert und mit Krokant abgesetzt.

ART.NR.: 798

FORMTORTE

49,95 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FORMTORTE „SCHULANFANG MÄDCHEN“



FORMTORTE „SCHULANFANG MÄDCHEN“

Zum großen Ereignis der Einschulung die passende Torte für Mädchen, an diesem besonderen Tag.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Formtorten.

Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Preiselbeermarmelade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Siehe Abbildung, mit einer dünnen Marzipanschicht oberhalb und kurzem Wunschtext. Die Figur, Tafeln, Buchstaben und Zahlen sind nicht zum Verzehr und nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet. Mit Buchstaben-Konfetti abgesetzt.

ART.NR.: 791

FORMTORTE

49,95 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FORMTORTE „SCHULANFANG JUNGE“



FORMTORTE „SCHULANFANG JUNGE“

Zum großen Ereignis der Einschulung die passende Torte für Jungen, an diesem besonderen Tag.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Formtorten.

Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Preiselbeermarmelade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Siehe Abbildung, mit einer dünnen Marzipanschicht oberhalb und kurzem Wunschtext. Die Figur, Tafeln, Buchstaben und Zahlen sind nicht zum Verzehr und nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet. Mit Buchstaben-Konfetti abgesetzt.

ART.NR.: 793

FORMTORTE

49,95 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

ROSENTORTE



**DIESE TORTE LÄSST SELBST
DÖRRNÖSCHEN NICHT
LÄNGER SCHLAFEN.**

Liebevoll dekoriert mit Perlen und Rosen ist diese Torte ein besonderer Hingucker auf jeder Kaffeetafel.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Formtorten.

Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Preiselbeermarmelade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Siehe Abbildung. Mit kurzem Wunschtext. Mit Krokant abgesetzt.

ART.NR.: 748

FORMTORTE

45,00 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FORMTORTE „ZUR KONFIRMATION“



FORMTORTE „ZUR KONFIRMATION“

Zum einmaligen Ereignis – der Konfirmation – eine einmalige Tortencreation in Buchform.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Formtorten.

Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Preiselbeermarmelade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Siehe Abbildung, mit einer dünnen Marzipanschicht oberhalb. Alle Dekoartikel sind zum Verzehr geeignet. Text nach individuellem Wunsch. Mit Cremetupfen verziert und abgesetzt.

ART.NR.: 795

FORMTORTE	59,95 €
-----------	---------

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FORMTORTE „ZUR KOMMUNION“



FORMTORTE „ZUR KOMMUNION“

Zum einmaligen Ereignis – der Kommunion – eine einmalige Tortencreation in Buchform.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Formtorten.

Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Preiselbeermarmelade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Siehe Abbildung, mit einer dünnen Marzipanschicht oberhalb. Alle Dekoartikel sind zum Verzehr geeignet. Text nach individuellem Wunsch. Mit Cremetupfen verziert und abgesetzt.

ART.NR.: 796

FORMTORTE

59,95 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FESTTAGSTORTEN

FESTTAGSTORTE „ZUR TAUFE MÄDCHEN“



FESTTAGSTORTE „ZUR TAUFE“

Die Festtagstorte zur Taufe mit ausgefallener Dekoration in bewährter Schmidtmeier-Qualität.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Formtorten. Einstrich aus Buttercreme. Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Preiselbeermarmelade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Überzogen mit einer dünnen Marzipandecke und kurzem Wunschtext. Dekoriert mit 7 roten Rosen, Rosenblättern und einer Wiege, ausgarniert mit kleinen Buttercremetupfen.

ART.NR.: 783

FORMTORTE

65,00 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FESTTAGSTORTE „ZUR TAUFE JUNGE“



FESTTAGSTORTE „ZUR TAUFE“

Die Festtagstorte zur Taufe mit ausgefallener Dekoration in bewährter Schmidtmeier-Qualität.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Formtorten. Einstrich aus Buttercreme. Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Preiselbeermarmelade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Überzogen mit einer dünnen Marzipandecke und kurzem Wunschtext. Dekoriert mit 7 roten Rosen, Rosenblättern und einer Wiege, ausgarniert mit kleinen Buttercremetupfen.

ART.NR.: 782

FORMTORTE

65,00 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

FESTTAGSTORTE



FESTTAGSTORTE

Die Festtagstorte für den besonderen Anlass mit stilvoller Dekoration in bewährter Schmidtmeier-Qualität.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Formtorten. Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Preiselbeermarmelade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Überzogen mit einer dünnen Marzipandecke, dekoriert mit sieben roten Rosen und Rosenblättern, ausgarniert mit kleinen Buttercremetupfen. Auf Wunsch auch mit kurzem Text!

AUFLEGER MIT TEXT
ART.NR.: 8000

5,00 €

ART.NR.: 771

FORMTORTE

49,95 €

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

NAKED CAKE



FÜR JEDEN ANLASS.

Eine ausgesprochen trendige Torte.

CREME, MASSE:

Erdbeer-Sahne mit Canache Creme. Ein Austausch dieser Füllung ist leider nicht möglich.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Frische Beerenfrüchte der Saison mit Tortenguss abgeglänzt. Mit etwas Rosmarin oder anderen Küchenkräutern dekoriert und mit Dekorzucker abgesiebt.

ART.NR.: 721

**GANZE TORTE
(CA. 14 STÜCK)**

49,95 €

Die Torte ist nur im Ganzen bestellbar.

Die Torte ist nicht in Stücke geteilt.

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

NAKED CAKE

2-STÖCKIG



großer Durchmesser

FÜR JEDEN ANLASS.

Eine ausgesprochen trendige Torte.

CREME, MASSE:

Erdbeer-Sahne mit Canache Creme. Ein Austausch dieser Füllung ist leider nicht möglich.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Frische Beerenfrüchte der Saison mit Tortenguss abgeglänzt. Mit etwas Rosmarin oder anderen Küchenkräutern dekoriert und mit Dekorzucker abgeseibt.

ART.NR.: 751

GANZE TORTE
(CA. 26 STÜCK)

99,95 €

Die Torte ist nur im Ganzen bestellbar.

Die Torte ist nicht in Stücke geteilt.

BESTELLUNG:

Von Montag bis Freitag sind Bestellungen von heute auf morgen möglich, Abholung ab 12:30 Uhr in der Filiale. Bei Bestellungen 2 Tage im Voraus Abholung ab 9:30 Uhr in der Filiale oder ab 7:00 Uhr in der Backstube. Bestellungen für Sonntag müssen bis Freitag vorbestellt werden.

HOCHZEITSTORTEN

Um Missverständnisse zu vermeiden, müssen alle Hochzeitstorten und die Erdbeerherzen bitte direkt in der Backstube Auf der Heide 30 bestellt werden.

HOCHZEITSTORTE

3-STUFIG



FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG

Eine ausgesprochen festliche dreistöckige Torte in bewährter Schmidtmeier-Qualität. Auf Wunsch gekrönt mit Hochzeitspaar oder Marzipanrosen.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Form- und Festtagstorten. Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Preiselbeermarmelade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Eingestrichen mit Buttercreme, dekoriert mit roten Rosen, Rosenblättern, Marzipanplättchen, ausgarniert mit Zuckerkugeln, umrankt von kleinen Buttercremetupfen.

ART.NR.: 774

HOCHZEITSTORTE
(CA. 39 STÜCKE) 150,00 €

BESTELLUNG:

Mindestens 3 Tage im Voraus bestellen!
Diese Torte kann nur direkt vor Ort in der Backstube Auf der Heide 30 bestellt werden!

HOCHZEITSTORTE 3-STÖCKIG AUF STÄNDER



FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG

Eine ausgesprochen festliche dreistöckige Torte auf Ständer in bewährter Schmidtmeier-Qualität. Auf Wunsch gekrönt mit Hochzeitspaar oder Marzipanrosen.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Form- und Festtagstorten. Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Eingestrichen mit Buttercreme, dekoriert mit roten Rosen, Rosenblättern, Marzipanplättchen, ausgarniert mit Zuckerkugeln, umrankt von kleinen Buttercremetupfen.

ART.NR.: 754

**HOCHZEITSTORTE
(3-STÖCKIG
AUF STÄNDER)
(CA. 39 STÜCKE) 190,00 €**

**+ PFAND FÜR
DEN STÄNDER 100,00 €**

BESTELLUNG:

Mindestens 3 Tage im Voraus bestellen!
Diese Torte kann nur direkt vor Ort in der Backstube Auf der Heide 30 bestellt werden!

HOCHZEITSTORTE 4-STÖCKIG AUF STÄNDER



FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG

Eine ausgesprochen festliche vierstöckige Torte auf Ständer in bewährter Schmidtmeier-Qualität. Auf Wunsch gekrönt mit Hochzeitspaar oder Marzipanrosen.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Form- und Festtagstorten. Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Eingestrichen mit Buttercreme, dekoriert mit roten Rosen, Rosenblättern, Marzipanplättchen, ausgarniert mit Zuckerkugeln, umrankt von kleinen Buttercremetupfen.

ART.NR.: 769

**HOCHZEITSTORTE
(4-STÖCKIG
AUF STÄNDER)
(CA. 60 STÜCKE) 250,00 €**

**+ PFAND FÜR
DEN STÄNDER 150,00 €**

BESTELLUNG:

Mindestens 3 Tage im Voraus bestellen!
Diese Torte kann nur direkt vor Ort in der Backstube Auf der Heide 30 bestellt werden!

HOCHZEITSTORTE 5-STÖCKIG AUF STÄNDER



FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG

Eine ausgesprochen festliche fünf-stöckige Torte auf Ständer in bewährter Schmidtmeier-Qualität. Auf Wunsch gekrönt mit Hochzeitspaar oder Marzipanrosen.

CREME, MASSE:

Mögliche Creme- oder Sahnefüllungen siehe Deckblatt Form- und Festtagstorten. Einstrich aus Buttercreme.

BÖDEN:

Wiener Böden auf einem mit Schokolade abgestrichenen Mürbeteigboden.

GARNIERUNG:

Eingestrichen mit Buttercreme, dekoriert mit roten Rosen, Rosenblättern, Marzipanplättchen, ausgarniert mit Zuckerkugeln, umrankt von kleinen Buttercremetupfen.

ART.NR.: 755

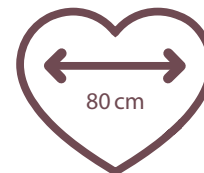
**HOCHZEITSTORTE
(5-STÖCKIG AUF STÄNDER)
(CA. 100 STÜCKE) 350,00 €**

**+ PFAND FÜR
DEN STÄNDER 200,00 €**

BESTELLUNG:

Mindestens 3 Tage im Voraus bestellen!
Diese Torte kann nur direkt vor Ort in der Backstube Auf der Heide 30 bestellt werden!

ERDBEERHERZ SAISON



ERDBEERHERZ SAISON

Die etwas andere Hochzeitstorte, besonders im Sommer zur Erdbeersaison ein echter Hingucker!

CREME, MASSE:

Vanillepudding

BÖDEN:

Mürbteigboden mit Schokolade bestrichen. Darauf ein Boden aus Rührmasse.

GARNIERUNG:

Reichhaltig mit ganzen Erdbeeren belegt, abgeglänzt mit Tortenguss. Am Rand mit gehobelten und gerösteten Mandeln abgesetzt. Der Rand wird mit Buttercremetupfen garniert. Auf Wunsch mit Schriftzug auf Marzipan.

ART.NR.: 762

ERDBEERHERZ 60 CM GROß
(CA. 40 PERS.) 180,00 €

ART.NR.: 759

ERDBEERHERZ 80 CM GROß
(CA. 80 PERS.) 330,00 €

**+ PFAND FÜR
DIE UNTERLAGE 100,00 €**

BESTELLUNG:

Mindestens 3 Tage im Voraus bestellen!
Diese Torte kann nur direkt vor Ort in der Backstube Auf der Heide 30 bestellt werden!