



## Hochzeitstorten-Füllungen:

Die folgenden Füllungen könnt ihr für Eure Hochzeitstorte wählen, wir empfehlen pro Etage eine unterschiedliche Sorte:

<b>Passionsfrucht - Schoko</b>	Passionsfruchtbuttercreme mit dunklen Schokostreuseln auf Schoko-Biskuitböden
<b>Kirsch-Vanille</b>	Kirsch- & Vanillebuttercreme mit Kirschkonfitüre auf Wiener Biskuitböden
<b>Himbeer - Schoko</b>	Himbeer-Fruchtbuttercreme mit Himbeer-Konfitüre auf Schokoböden
<b>Pistazie</b>	Pistazienbuttercreme mit Pistazienstückchen auf hellen Biskuitböden
<b>Schoko-Vanille</b>	Vanille- & Schokobuttercreme mit Schokostreuseln auf Schokobiskuitböden
<b>Walnuss – Salzkaramell VEGAN</b>	Walnusscreme auf luftigen Nussböden mit Salzkaramell



## Cupcake-Füllungen

Die folgenden Füllungen könnt ihr für Eure Hochzeitstorte wählen, wir empfehlen pro Etage eine unterschiedliche Sorte:

<b>Passionsfrucht – Schoko</b>	Schokocupcakes mit Passionsfruchttopping
<b>Kirsch-Vanille</b>	Vanillecupcakes mit Beeren und Erdbeertopping
<b>Himbeer - Schoko</b>	Schokocupcake mit Beeren und Himbeertopping
<b>Pistaziencreme auf Vanillebiskuit</b>	Vanillecupcake mit Pistazientopping
<b>Schoko-Vanillecreme auf Schokobiskuit</b>	Schokocupcake mit Vanilletopping