



## 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>Himbeer - Pistazie</b>	Himbeer-Fruchtbuttercreme mit Himbeer-Konfitüre auf Pistazienböden
<b>Landgrafentorte</b>	Dunkle Schokoladenböden mit leichter gekochter Vanille- & Schokoladencreme
<b>Erdbeer-Weiße Schoko &amp; Matcha</b>	Matcha-Buttercreme, Erdbeerbuttercreme & weiße Schokostückchen auf hellen Biskuitböden
<b>Walnuss – Salzkaramell VEGAN</b>	Walnussschnee auf luftigen Nussböden mit Salzkaramell



## Cupcake-Füllungen

Die folgenden Füllungen könnt ihr für Eure Cupcakes wählen:

<b>Passionsfrucht - Schoko</b>	Schokocupcakes mit Passionsfruchttopping
<b>Erdbeer-Vanille</b>	Vanillecupcakes mit Beeren und Erdbeertopping
<b>Himbeer - Schoko</b>	Schokocupcake mit Beeren und Himbeertopping
<b>Schoko-Vanillecreme auf Schokobiskuit</b>	Vanillecupcake mit Schokotopping