



Hochzeitstorten-Füllungen:

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

Passionsfrucht - Schoko	Passionsfruchtbuttercreme mit dunklen Schokostreuseln auf Schoko-Biskuitböden
Himbeer - Pistazie	Himbeer-Fruchtbuttercreme mit Himbeer-Konfitüre auf Pistazienböden
Landgrafentorte	Dunkle Schokoladenböden mit leichter gekochter Vanille- & Schokoladencreme
Erdbeer-Weiße Schoko & Matcha	Matcha-Buttercreme, Erdbeerbuttercreme & weiße Schokostückchen auf hellen Biskuitböden
Walnuss – Salzkaramell VEGAN	Walnusscreme auf luftigen Nussböden mit Salzkaramell



Cupcake-Füllungen

Die folgenden Füllungen könnt ihr für Eure Cupcakes wählen:

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