

# Schoggi-Rosetten



**Feine Schocko-Buttercreme auf leichtem Biscuit,  
oben mit kandierter Kirsche**

**Zutaten: Eier, Zucker, Mehl, Butter, pflanzliches  
Fett, Couverture**

# Cremeschnitten



**Feine Vanillecreme zwischen Blätterteig-lagen, oben mit Zuckerguss**

**Zutaten: Eier, Zucker, Milch, Vanille, Mehl, pflanzliches Fett, Salz**

# Stückli



**Feine Stückli mit Nüssen, Konfitüre und Schokolade garniert**

# Kirsch-Törtli



**Mit der Nachbarin zum Kaffee - herrlich mundende  
Kirsch-Törtli**

**Zutaten: Bisquit, Kirsch, Buttercrème,  
Japonaisböden, Krokant**

# Erdbeertörtli



**Frische Erdbeeren auf Vanille-Creme, unter Erdbeergelée in Biscuit-Schoko-Körbli mit Rahm verziert**

**Zutaten: Erdbeeren, Milch, Eier, Zucker, Vanille, Rahm, Mehl, pflanzliches Fett, Couverture**

# Geburtstags-Torte



**Mit Marzipan überzogene Geburtstagstorte - für Ihre  
Junioren ein Schmaus**

**Zutaten: Eier, Zucker, Mehl, Stärkemehl, Butter,  
Zucker, Couverture, Marzipan**

# Mohrenköpfe



**Hübsch glänzend und frisch: Schokolade-  
überzogenes Bisquit**

**Zutaten: Eier, Zucker, Mehl, Vanillecrème,  
Zuckerglasur**

# Mocca-Éclair



**Glasiertes Mokka-Éclair mit feiner Schoko-Bohne und Mocca-Creme**

**Zutaten: Brandteig, Vanillecrème, Rahm, Kaffeearoma**



# Schokolade-Torte



**Schokolade-Torte aus feinsten Zutaten**

**Zutaten: Schokobisquit, Buttercrème, Couverture,  
Schokoladespäne**

# Vacherin-Torte



**Feine Vacherin-Glace-Torte, mit feinem Rahm  
umschlossen, wunderbar kühl und schön verziert mit  
Marzipan-Rosen**

**Zutaten: verschiedene Glace-Aromen, Rahm,  
Meringues, Decor Marzipan**

# Kirsch-Torte



**Exklusiv !**

**Zutaten: Bisquit, Kirsch, Buttercrème,  
Japonaisböden, Krokant**

# Mocca-Torte



**Leicht und bekömmlich**

**Zutaten: Bisquit, Moccabuttercrème, Schokostreusel**