

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