



Tortenwerk.at

Liebe auf den ersten
Bissen

ELEGANT | MINIMALISTISCH |
PERFEKT

EURE INDIVIDUELLE HOCHZEITSTORTE & SWEET TABLE

Du wurdest gefragt und hast „Ja“
gesagt.

Der große Traum einer perfekten
Hochzeit ist in greifbarer Nähe.
Damit jedes Detail wirklich perfekt
wird, begleite ich euch mit einer
individuell gestalteten Hochzeitstorte
und einem liebevoll arrangierten
Sweet Table an eurem besonderen
Tag – und informiere euch über alle
wichtigen Themen rund um eure
süßen Highlights.

 **TORTEN
WERK.at**

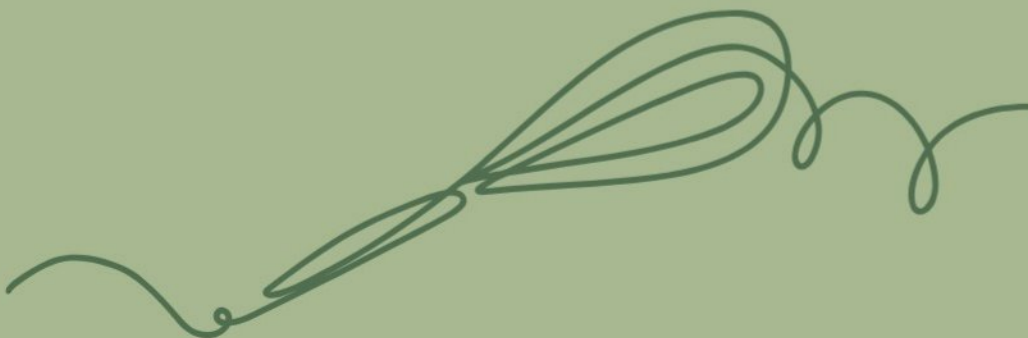
VORWORT

Ich bin Manuel – und es erfüllt mich mit großer Freude, euch auf diesem besonderen Weg begleiten zu dürfen. Mit einer liebevoll gestalteten Torte und einem individuell arrangierten Sweet Table möchte ich euren großen Tag mit einem süßen Highlight bereichern.

Meine Leidenschaft fürs Backen begleitet mich schon seit meiner Kindheit. Was einst als Herzenswunsch begann, wurde 2023 mit der Gründung meiner eigenen Auftragskonditorei Wirklichkeit.

Jede Kreation entsteht bei mir ausschließlich auf Bestellung – ganz nach euren Vorstellungen und mit viel Liebe zum Detail. Durch eine bewusst begrenzte Anzahl an Aufträgen pro Woche kann ich mich jeder Torte mit voller Hingabe widmen und höchste Qualität garantieren.

Ich freue mich darauf, euch kennenzulernen und gemeinsam mit euch etwas Einzigartiges zu gestalten, das nicht nur schmeckt, sondern auch Herzen berührt.



LOVE AT THE FIRST FLAVOUR

CHEESECAKE HEIDELBEERE

Vanilleböden, gefüllt mit einer Frischkäse-Zitronenmousse, fruchtigem Heidelbeer-Ragout und knusprigen Butterkeksstückchen.

Allergene: Hühnerei, Weizen, Milch, Soja

ERDBEERE-STRACCIATELLA

Lockere Schokoladenböden, gefüllt mit einer feinen Vanille-Joghurtcreme, fruchtigem Erdbeer-Ragout und knackigen Schokosplittern.

Allergene: Hühnerei, Weizen, Nüsse, Milch, Soja

NUSS-NOUGAT-SCHOKOLADE

Saftige Hasel-Walnussböden, gefüllt mit einer cremigen Schokoladen-Nougatmousse und karamellisierten Nüssen.

Allergene: Hühnerei, Weizen, Nüsse, Milch, Soja

BANANA SPLIT

Vanilleböden, gefüllt mit einer leichten Vanillemousse, frischen Bananen und einem knusprigen Schokoladencrisp.

Allergene: Hühnerei, Weizen, Nüsse, Milch, Soja



JOGHURT PFIRSICH MARACUJA

Saftige Vanilleböden, gefüllt mit einer leichten Joghurtmousse und einem fruchtigen Pfirsich-Maracuja-Kompott.

Allergene: Hühnerei, Weizen, Milch, Soja

ZITRONEN-HIMBEERE

Zitronenböden, gefüllt mit einer feinen Zitronenmousse und einem erfrischenden Himbeer-Kompott.

Allergene: Hühnerei, Weizen, Milch, Soja

MOHN-MASCARPONE WALDFRUCHT

Mohnböden, gefüllt mit einer leichten Mascarpone-Creme und einem fruchtigen Waldfrucht-Ragout.

Allergene: Hühnerei, Weizen, Nüsse, Milch, Soja

EXOTIC MANGO-KOKOS

Lockerer Kokos-Mandel-Biskuit, gefüllt mit einer weißen Schokoladenmousse und einem aromatischen Mango-Ragout.

Allergene: Hühnerei, Weizen, Milch, Soja

APFELSTRUDEL

Feiner Mandelbiskuit, gefüllt mit einer Sauerrahm-Vanillemousse und einem würzigen Apfel-Zimt Ragout

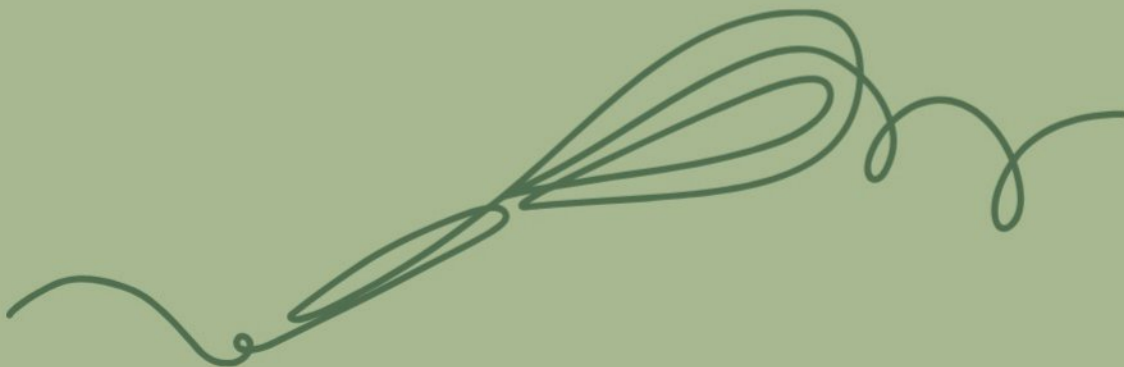
Allergene: Hühnerei, Weizen, Nüsse, Milch, Soja



DIE KUNST DES SCHICHTENS & AUFBAU EINER MEHRSTÖCKIGEN TORTE

Damit eure Torte mit mehreren Etagen stabil bleibt – sowohl beim Transport als auch bei wärmeren Temperaturen – wird jede Ebene auf einem eigenen Cakeboard aufgebaut und im Inneren durch Stützen abgesichert. So wird das Gewicht gleichmäßig verteilt und die Form bleibt erhalten.

- Zwischen den einzelnen Stockwerken befinden sich Cakeboards, die für festen Halt sorgen.
- Im Inneren der Torte werden Stützen eingesetzt, damit die oberen Etagen nicht einsinken.
- Die einzelnen Ebenen werden mit Ganache fixiert, um sie zu stabilisieren.



TRIPLE THE ELEGANCE
PREISLISTE CAKES

EINGESTRICHENE-TORTE
9€ pro Person

SEMI NAKED CAKE
8€ pro Person

STRUKTUR-Individuelle Designs & 3D Torten
10-12€ pro Person



TREAT YOURSELF
PREISLISTE TREATS

Macaron - ab € 2,00

Ein Spiel aus Farbe, Textur und Geschmack

Cupcakes - ab € 2,20

Größe und Stil nach Wunsch - von schlicht bis extravagant

Cakepop - ab € 3,20

Ob minimalistisch oder opulent - du entscheidest

Cakesicles - ab € 4,00

Mini-Magnum-Vibes mit köstlicher Kuchenfüllung, individuell
verziert mit Schleifen, Perlen oder modellierten Designs

Weitere süße Ideen:

Tartelettes, feine Desserts im Glas oder liebevolle Mini-Gugls?



Mit Liebe gelesen – mit Herz gebacken

Danke, dass du dir die Zeit genommen hast,
meinen Cakeguide durchzublättern. Ich hoffe,
du konntest viele süße Inspirationen
mitnehmen und fühlst dich jetzt sicherer und
voller Vorfreude auf deine ganz persönliche
Torte. Für mich ist jede Torte mehr als nur ein
Gebäck – sie erzählt eine Geschichte, feiert
einen Moment und bringt Menschen
zusammen. Ich freue mich darauf, gemeinsam
mit dir etwas Besonderes zu gestalten.
Herzlichst,

Manuel von TortenWerk.at

