



# CAKE STYLE

Unsere Torten sind alle komplett eingestrichen, das heißt die Torte ist komplett ummantelt mit einer *White Chocolate Fudge* Creme. Somit ist die Torte super stabil und auch perfekt für mehrstöckige Torten und warmes Wetter geeignet. Durch die Zugabe von weißer Schokolade ist jedoch kein reines Weiß möglich.

Die Tortenböden bestehen aus einem *Rührteig*, dadurch ist die Torte standfest und lässt sich besser schneiden. Ein Tortenstockwerk setzt sich aus 4 Böden und 3 Cremeschichten zusammen. Die Basis der Creme ist eine Mascarponebuttercreme.

Die Tortendekoration wird individuell auf Eure Wünsche angepasst. Möglichkeiten sind zB. frische Blumen, Greenery, Trockenblumen, Macarons, Gold-/Silberfäden, Frische Beeren ...)





## Folgende Geschmackssorten stehen zur Auswahl!

Himbeerboden | Weiße Schokoladencreme | Maracujacurd  
Oreoboden | Oreocreme | Kirschkompott  
Haselnussboden | Nutellacreme | Ferrero Rocher oder Kinder Choco Fresh  
Vanilleboden | Kinderschokoladencreme | Beerenkompott  
Karamellboden | Vanillecreme | Erdbeercurd | Lotus Biscoffkeks

### Mini Cakes

10 cm ≈ 6 Portionen | ab 45 €  
12 cm ≈ 10 Portionen | ab 75 €  
15 cm ≈ 15 Portionen | ab 115 €

### Celebration Cakes

18 cm ≈ 25 Portionen | ab 180 €  
20 cm ≈ 35 Portionen | ab 240 €



Share your Pics and don't forget to tag us @theparlour\_landstuhl



[contact@parlour-cakes.com](mailto:contact@parlour-cakes.com)



0151-58438079



[www.parlour-cakes.com](http://www.parlour-cakes.com)



Schulstraße 4  
66849 Landstuhl