



Nachfolgend ein paar Beispiele, damit Sie sich bereits Gedanken um die Geschmackswahl machen können (nicht abschliessend).

Tortenböden: Wählen Sie zwischen einem Vanille-/ und einem Schoko-Rührteig aus.

Basiscreme als Füllung: Frischkäsecreme.

Mögliche Fruchtvarianten: Grundsätzlich kann ich hier alle Früchte als Fruchteinlage verwenden, beliebt sind:

- Beeren (Himbeer, Erdbeer, Blaubeer,...)
- Mango
- Lemon Curd (eine dickere Zitronencreme)

Mögliche Schoko und weitere Aromen-Varianten:

- Raffaellocreme (sehr beliebt)
- Schokoladenganache
- Schoko-Mascarponecreme
- Kinderschokolade, Snickers, Oreo, Cookies,...
- Pistazien-Frischkäsecreme
- Kaffecreme
- Caramell

Natürlich können Frucht und andere Aromenvariationen miteinander kombiniert werden, z.B. Himbeer mit Raffaello.

Einstrich: Der Einstrich der Torte erfolgt mit einer Mascarpone-Buttercreme, die wirklich cremig und nicht zu buttrig und süss ist, alternativ mit einer Schokoladenganache. Ich kleide meine Torten grundsätzlich nicht mit Fondant ein, da dies viele nicht gerne mögen. Wenn das Tortenmotiv dies aber so erfordert und gewünscht wird, mache ich das gerne.

Bestellung: Bitte geben Sie mir bei der Bestellanfrage folgende Eckdaten bekannt:

- Für wann wird die Torte benötigt?
- Für wie viele Personen?
- Was für ein Geschmack? Hier berate ich Sie auch gerne, wenn Sie das zu dem Zeitpunkt noch nicht wissen.
- Sind Allergien vorhanden? Falls ja, bitte konkret angeben.
- Wie soll die Torte aussehen? Deko? Spezialwünsche?

Ich freue mich auf Ihre Anfrage an info@deliziasweets.ch oder via Kontaktformular auf meiner Internetseite.

DELIZIA – Sweet Creations by Simona
Instagram: [delizia_sweetcreations](https://www.instagram.com/delizia_sweetcreations)
Website: www.delizia-sweetcreations.ch