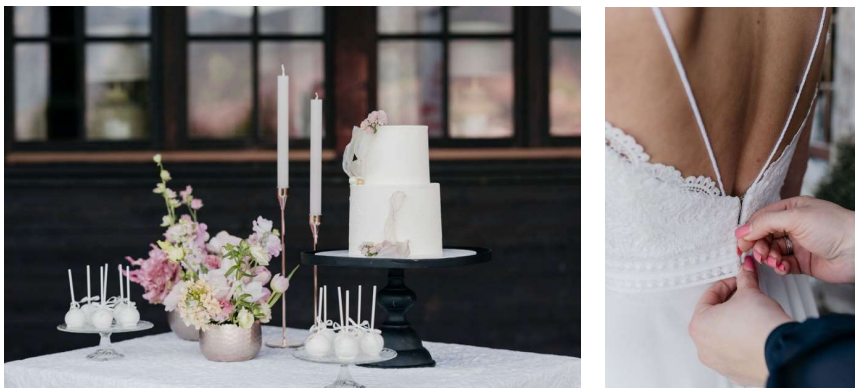


TortenZeit

Hochzeitstorten | Motivtorten | Klassische Kuchen & Torten



Bilder @jutta_sixt_fotografie



Über mich

Mein Name ist Josefa Aichler und ich bin Gründerin und Inhaberin von TortenZeit. Ich erfülle bereits seit über 15 Jahren die Wünsche meiner Kunden als ausgebildete Konditorin mit Liebe zum Detail und natürlich höchster Qualität. Die Verwendung von besten Rohstoffen, wie frische Eier und Butter, ist für mich selbstverständlich.

Ich habe mich bereits direkt nach der Schule 1985 entschieden eine Ausbildung zur Konditorin in einer Traditionskonditorei zu beginnen. Nach der Lehre habe ich noch einige Jahre in verschiedenen Betrieben gearbeitet. Nachdem meine Kinder nicht mehr meine volle Aufmerksamkeit brauchten, konnte ich mir 2005 den Traum von der Selbstständigkeit erfüllen. Seither darf ich in meiner eigenen Backstube die Wünsche und Vorstellungen meiner Kunden umsetzen.

Preise und Größen

„Die richtige Torte zur richtigen Zeit“

Gerne berate ich euch in einem persönlichen Gespräch zu euren individuellen Vorstellungen, egal ob Torte, süße Kleinigkeiten oder klassischen Kuchen und Torten. Kontaktiert mich gerne.



einstöckig

10 – 20 Personen
ab 70 €



zweistöckig

20 – 50 Personen
ab 140 €



dreistöckig

45 – 90 Personen
ab 310 €

Jede Torte ist individuell und daher variiert der Preis nach Aufwand und Dekoration der Torte, zzgl. berechne ich

- **Caketoppen:** Standard – ca. 10 – 15 € oder ihr bringt euren individuellen Topper vorbei
- **Modellierte Figuren aus Fondant:** mit viel Liebe zum Detail modelliere ich gerne in Handarbeit eine Figur (keine Menschen) für eure Torte – ab 25 €
- **Blumen:** die passenden Blumen beziehe ich von der Floristin Kastenmüller in Wolfratshausen – gerne könnt ihr mir natürlich auch eure eigenen Blumen am Tag zuvor vorbeibringen
- **Lieferung:** gerne bringe ich eure Hochzeitstorte sicher und gekühlt zu eurer Location (max. Umkreis von 20km) – 1,20€ pro km für Hin- und Rückfahrt

*Preise unverbindlich Stand 2023

Geschmacksrichtungen

Böden

heller Biskuitboden
Haselnussboden
Schoko-Mandelboden



Füllungen

Karamell | Haselnuss | Schokolade
Zitrone | Himbeer | Erdbeer | Heidelbeer
Maracuja | Kokos
(+ bei allen Fruchtfüllungen mit extra Spiralen aus Fruchtpudding oder saisonal mit frischen Früchten)

+ Extras (+0,20 € p.P)

dünne Schokoladenschicht

Crunchyhaselnusschicht (mit Waffelbruch)

Schokoladen Crisppearls



Pro Stockwerk können bis zu zwei Füllungen ausgewählt werden.

Beliebteste Kombinationen

Himbeercreme / Himbeerpudding / Schokomandelböden

Erdbeer- und Schokocreme / Erdbeerpudding / helle Biskuitböden

Maracujacreme / Maracujapudding / Schokocrunch / helle Biskuitböden

Nusscreme / Crunchyschicht / Nussböden

Heidelbeercreme / Zitronencreme / Lemencurd / helle Biskuitböden

Schokocreme / Schokocrunch / Schokomandelböden

Süße Leckereien

- Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte und Geschmacksrichtung -

CAKE POPS – 2,80 € (mit Schleife + 0,50 €)

Schoko | Vanille | Zitrone | Haselnuss - mit Schokoglasur

CAKESICLES – 3,70 € (mit Schleife + 0,50 €)

Schoko | Vanille | Zitrone | Haselnuss - mit Schokoglasur

CUPCAKES MINI – 2,30 €

Vanilleboden | Schokomandelboden mit Vanille | Schoko | Himbeer | Maracujatopping

PETIT FOURS – 3,40 €

Mandelböden mit Aprikosen | Himbeerkonfitüre - mit Fondantglasur

BROWNIE – 3,30 € (glutenfrei)

schokoladiger Brownieboden mit Schokoladen | Himbeertopping

KLASSISCHE KUCHEN & TORTEN – ab 40 €

Ø28 cm – ca. 14-16 Stk.

meine gesamte Auswahl findet ihr auf meiner Website

Bestellung/Anfrage

Ihr möchtet gerne eine schicke Hochzeitstorte und steht aber auch auf Klassiker, wie Apfelstreuselkuchen oder SchwarzwälderKirsch Torte? Gerne versüße ich eueren schönsten Tag mit einem Buffet aus moderner Hochzeitstorte und klassischen Kuchen und Torten.

Euch gefällt meine Auswahl an Torten und süßen Leckereien? Am besten ihr schickt mir eine Email an info@tortenzzeit.de und fügt gleich folgende Informationen mit ein, für eine schnellere und leichtere Bearbeitung eurer Anfrage.

- Name
- Telefonnummer
- Tag eurer Feier
- Location (Lieferung: ja/nein)
- Gästeanzahl
- Welche Leckereien sagen euch zu?
- Welche Geschmacksrichtungen stellt ihr euch vor?
- gerne Inspirationsbilder oder z.B. ein Foto eurer Einladungskarte anhängen, um evtl. die Torte dem Design anzupassen

Josefa Aichler

 Marienstraße 12
82544 Egling/Dettenhausen

 www.tortenzzeit.de

 info@tortenzzeit.de

 08176 / 1719