

# Erlaubt ist, was gefällt



Meist sind sie fast zu schade, um angeschnitten zu werden, so umwerfend sehen sie aus, die kunstvoll ausgeführten Kreationen der Confiseure. Form und Ausführung sind dabei kaum Grenzen gesetzt.



b



b

Erfinder der Hochzeitstorte waren die Engländer. Der typische, deftige «English Cake» wurde mit Weinbeeren und in Rum eingelegten Früchten als Hochzeitstorte gebacken. Eine dicke Glasur aus Marzipan und Zucker machte den Kuchen lange haltbar, denn damals war es Tradition, den Kuchen erst bei der Geburt des ersten Kindes anzuschneiden ... Glücklicherweise gilt diese Tradition heute nicht mehr. Leichte und lockere Torten sind gefragt, denn heute wird die Hochzeitstorte meist anstelle eines Dessertbuffets serviert.

Bei der Gestaltung sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Die Torte kann ein- oder mehrstöckig, rund, eckig, herzförmig sein. Das Dekor kann sich am Thema der Hochzeit orientieren, einem Hobby des Brautpaares gewidmet sein, es kann ein Stickmuster im Brautkleid aufnehmen oder es wird die Blumensorte, die bei der Dekoration des Festtische zum Einsatz kommt, in Zuckerguss (oder in echt) auf die Torte appliziert. Heutzutage ist es dank ess-

## WANN IST DER BESTE ZEITPUNKT, DIE HOCHZEITSTORTE ZU SERVIEREN?

In der Schweiz ist es Usus, die Hochzeitstorte am Abend nach dem Dinner zu servieren. In Deutschland und den Niederlanden wird die Hochzeitstorte traditionellerweise am Nachmittag nach der Kirche gegessen.

Wenn Sie bei der Schweizer Tradition bleiben möchten, verzichten Sie besser auf ein Dessertbuffet – die Hochzeitstorte ist Dessert genug. Berechnen Sie dazu ein vollwertiges Stück pro Person.

**a** – Diese dreistöckige Buttercrème-Torte mit altrosa Rosen von Sprüngli ist für 50 Personen als Dessert berechnet.

**b** – Eine Hochzeitstorte im ganz klassischen Stil ist diese Rahmtorte von Sprüngli mit feinen Verzierungen. Für jede Etage wurde ein anderes Aroma gewählt.  
Detailfotos: Andreas Bornstein



**c** – Ist die Hochzeitsgesellschaft nicht sehr gross, wählt man am besten eine flache Torte wie diese der Confiserie Lienert. Passend zur Tischdekoration wurden echte Blumen für die Verzierung eingesetzt.  
Fotos Andreas Bornstein



**d**

barem Zuckerpapier auch möglich ein Foto des Hochzeitspaares auf die Torte zu «drucken». Besonders schön sind mehrstöckige Torten, wobei jede Lage eine andere Geschmacksrichtung besitzt oder eventuell auch individuell geschmückt ist.

Es erstaunt kaum, dass auch die Hochzeitstorte voller Symbolik steckt. Die traditionelle Hochzeitstorte ist weiss, mit Zuckerrosen dekoriert. Weiss steht für die Reinheit, die Rosen für die Liebe ohne Dornen. Marzipan ist immer noch sehr beliebt für Hochzeitstorten, wobei sich auch hier wieder eine Symbolik dahinter versteckt. Marzipan besteht aus (bitteren) Mandeln und (süßem) Zucker und symbolisiert damit die guten und die schlechten Zeiten, die dem Ehepaar bevorstehen.

Achten Sie besonders darauf, wer beim Anschnitt der Torte das Messer führt bzw. die Hand oben hat. Der- oder diejenige wird auch in der Ehe die Oberhand haben ...

## TIPPS UND TRENDS VON JULIANE BACHMANN, KONDITOREN-WELTMEISTERIN UND MITGLIED DER GESCHÄFTSLEITUNG DER CONFISERIE BACHMANN IN LUZERN



«Im Trend sind leichte Torten. Auch frische Blumen werden gerne zur Verzierung der Torte eingesetzt. Zurzeit sind Erdbeer-Joghurt-Torten sehr beliebt, die fruchtig aber nicht so süß sind. Wenn Kinder anwesend sind, sollte man von Alkohol in der Torte absehen. Oder man entscheidet sich für eine Mehrstöckige und wählt für jede Etage ein anderes Aroma. Manche Leute möchten lieber auf Marzipan verzichten, aber das traditionelle Weiss einer Hochzeitstorte kann nur mit Marzipan hergestellt werden. Doch ich kann diese Leute beruhigen, die Schicht ist nur 2 mm dick und lässt sich leicht entfernen.

Wichtig ist, dass beim Anschneiden immer ein sauberes Messer verwendet wird, sonst wird die schöne Torte bald unansehnlich. Am besten stellt man ein Gefäss mit warmem Wasser daneben, sodass das Messer nach jedem Schnitt gereinigt werden kann.

Ist die Hochzeitsgesellschaft nicht sehr gross, empfehle ich meist eine herzförmige Torte, da sie nach mehr aussieht als eine runde oder eckige. Entscheidet man sich für eine Glacetorte, muss unbedingt abgeklärt werden, ob am Ort der Feier eine Tiefkühlmöglichkeit besteht.

Wichtig erscheint mir, dass um die Präsentation der Hochzeitstorte eine kleine Inszenierung stattfindet. Geeignet sind dazu Wunderkerzen, die auf die Torte gesteckt werden. Aber auch hier muss zunächst abgeklärt werden, ob dies im Saal erlaubt ist. Als Alternative schlage ich Rechaud-Kerzen vor.»

**d** – Als einzige Confiserie bietet Bachmann englische Hochzeitstorten an, wobei das Torteninnere aus Styropor gefertigt ist, das mit Marzipan überzogen und verziert wird. Nur die Schicht auf den einzelnen Stufen kann gegessen werden. Die abgebildete Torte ist für 73 Personen berechnet.