

# Zuckersüsse Verführungen

## Buttercreme und Marzipan betören die Sinne

**H**ochzeitstorten schmecken nicht nur köstlich, sie stehen auch als Symbol für einen zuckersüssen Start ins Eheglück. Sie dürfen an keiner Hochzeitsfeier fehlen, schliesslich sind sie ein wahrhaft einschneidendes Erlebnis – für die Jungvermählten wie für die Gäste. Vergessen Sie ausnahmsweise die Kalorien und geben Sie der unwiderstehlichen Versuchung nach. Denn süss soll der Start in die Ehe sein.

### Erlaubt ist was gefällt

Keine Hochzeitstorte gleicht der anderen. Wenn es zur individuellen Dekoration kommt, sind verzierte Confitseure gefragt, denn immer mehr Brautpaare wünschen sich neben klassischen Beschreibungen und Initialen, Herzen und Tauben auch eine ganz persönliche Dekoration. So findet neben Hochzeitspärrchen, Schwänen und Kutschen auch schon mal ein eng ineinander verschlungenes Tennisracketpaar seinen Weg auf die Spitze des Kuchens, wenn sich das Brautpaar beispielsweise auf dem Tennisplatz kennen gelernt hat. Einzige Bedingung an die Dekoration ist es, dass sie die Statik des Kuchens nicht beeinträchtigt.

### Fünfstöckig oder in Herzform?

Die Grösse der Torte hängt natürlich von der Anzahl Gäste ab. Neben den klassischen, zwei- bis fünfstöckigen Kreationen gibt es auch einstöckige Varianten, dafür in einer ausgefallenen Ausfüh-

rung, zum Beispiel in Herzform.

Die Grundkosten für die Hochzeitstorte bewegen sich je nach Ausführung zwischen etwa acht und elf Franken pro Person. Dazu ist die individuelle Dekoration zu addieren. Lassen Sie sich von Ihrem Confitseur beraten. Die meisten Zuckerbäcker verfügen übrigens über echte Modelle 'zum Anbeissen' und farbige Prospekte mit einer grossen Auswahl an kleinen und grossen Kunstwerken.

### Echte Blumendekoration

Seit 40 Jahren zum Beispiel gilt die Conditorei Heini in Luzern als Markenzeichen für feine Torten. Hans und Bruno Heini haben inzwischen 26 verschiedene himmlische Versuchungen anzubieten. Eine besondere Spezialität des Hauses ist die mit echten Blumen dekorierte Hochzeitstorte, die na-



Torten werden mit echten Blumen dekoriert.

türlich in verschiedenen Aromen erhältlich ist. Wie wäre es mit einer Ananas-Royaltorte, Schoggi-Buttercremetorte oder Luzerner Rahmkirschtorte? Je nach Füllung werden die Torten mit Rahm oder



Hochzeitstorte by Roggwiler.

mit weissem Massa Ticino (ähnlich wie Marzipan, aber weisser) überzogen.

### Leicht verdauliches Vacherin

Martin Schnyder nennt seine liebevoll dekorierte Eigenkreation ganz einfach 'Hochzeitstorte by Roggwiler of Switzerland', sie ist für rund 45 Personen gedacht. "Die Füllungen der Torten können ganz verschieden sein. Wir empfehlen für Hochzeiten aber am ehesten Vacherintorten, die sind leicht verdaulich und liegen nach einem üppigen Hochzeitsmahl nicht so schwer im Magen", erklärt der Fachmann aus St. Gallen.

### Typisch englische Wedding-Cake

Nach wie vor liegen bei der renommierten Confitserie Sprüngli am Paradeplatz in Zürich die klassischen zwei- bis fünfstöckigen Wedding-Cakes mit sagenhafter Eiweiss-Spritzglasur ganz oben in der Gunst der Brautpaare. Auch



Wedding-Cake mit Eiweiss-Spritzglasur.

hier wird jede Torte nach den individuellen Wünschen der Brautleute angefertigt. Bestellung müssen mindestens eine Woche im voraus aufgegeben werden.

### Individuelle Dekoration

"Der Wunsch nach einer etwas anderen Hochzeitstorte ist bei uns sehr gross", erklärt Matthias Bachmann: "Wir haben uns schon immer darum bemüht, jeweils eine Torte zu kreieren, die in Geschmack und Form den Wün-

Hochzeitstorte  
mit kleinen  
Fotomotiven.



Röschentorte von  
Bachmann, Luzern.



Torte mit einem  
Spannungsbogen.



schen des Brautpaares entspricht. Wir sind heute in der Lage, jeden Kundenwunsch zu erfüllen.“ Confiseur Bachmann in Luzern ist bekannt für seine vielfältigen, innovative Kreationen. Von den jährlich rund 280 hergestellten Hochzeitstorten liegen fruchtige, leichte Torten besonders im Trend. Das Brautpaar kann seine Torte je nach Wunsch mit Monogrammen oder Hinweisen auf das Hobby, den Beruf oder die Herkunft verzieren lassen. Neu werden auch vierfarbige Fotos auf essbares Marzipan gedruckt.

### Alles ist möglich

“Bei uns ist in Sachen Hochzeitstorten fast alles möglich, von klassischen Buttercremetorten, Kirschtorten, Schwarzwälder bis zu Vacherin Galcés. Für die relativ weichen Desserts und Torten verwenden wir einen senkrechten oder einen geschwungenen Ständer. Daran kann man drei bis

sechs runde Platten befestigen, auf die man dann je eine Torte ablegen kann. Der Service für die Gäste ist damit recht einfach“, erklärt Peter Abegglen von der gleichnamigen Confiserie in Bern.

Für die typisch englische Hochzeitstorte wird ein schweres Wedding-Cake-Biscuit ohne Füllung verwendet, das vorher mit Rum-Sirup getränkt worden ist. Diese relativ feste Biscuittorte kann dann mit Marzipan und weisser Eiweissglasur vollständig überzogen werden.

Auf dieser glatten weissen Oberfläche halten die Dekorationen wie Rosen, Herzchen, Ornamente, Silberperlen, Kutsche usw. besonders gut. Auch lässt sich eine solche Glasur leicht einfärben. ■



Sehr beliebt bei Abegglen  
Berner Confiserie:  
gefüllte Erdbeertorten.

## ADRESSEN

Abegglen, 3011 Bern,  
Bachmann, 6002 Luzern,  
Heini, 6004 Luzern,  
Roggwiller, 9000 St. Gallen,  
Sprüngli, 8001 Zürich,

Tel. 031-311 21 11  
Tel. 041-360 09 44  
Tel. 041-412 20 20  
Tel. 071-222 50 92  
Tel. 01-221 17 22