

# Torten Buch



**en  
z  
ian**

In unserer Bäckerei-Konditorei in Zürich Oerlikon zaubern wir täglich frische Leckereien von Hand, verfeinert mit viel Liebe zum Detail.

Dank unserer Handwerkskunst kreieren wir individuelle Kuchen, Torten, Cupcakes und mehr für jeden Anlass, ob gross oder klein. Sie geniessen gerne vegan? Kein Problem!

Lassen Sie sich von unserem Können den Alltag versüssen. Wir freuen uns darauf, Sie persönlich zu beraten.

**Pascal Roman**

Betriebsleiter

079 242 39 37

[baeckerei@stiftung-enzian.ch](mailto:baeckerei@stiftung-enzian.ch)





## Erdbeertorte

Frische Erdbeeren, eine leichte Vanille-Diplomatcreme mit luftigem Biskuit. Eingehüllt in angerösteten Mandeln. Auf Anfrage auch vegan.

20 cm Durchmesser

CHF 45

24 cm Durchmesser

CHF 60

Zutaten: Zucker, Mehl, Eier, Stärke, Vanillecreme, Rahm, Erdbeeren, Mandeln.

Allergene: Laktose, Gluten, Eier, Hartschalenobst  
**Auf Anfrage auch vegan erhältlich.**



## Früchtetorte

Leichtes Biskuit und zarte Vanille-Diplomatcreme mit frischen, gemischten Früchten. Ummantelt von angerösteten Mandeln. Auf Anfrage auch vegan.

20 cm Durchmesser

CHF 45

24 cm Durchmesser

CHF 60

Zutaten: Zucker, Mehl, Eier, Stärke, Vanillecreme, Rahm, die dementsprechenden Früchte, Mandeln.

Allergene: Laktose, Gluten, Eier, Hartschalenobst  
**Auf Anfrage auch vegan erhältlich.**







## Brombeertorte

Frische Brombeeren mit süsser Vanille-Diplomatcreme und fluffigem Biskuit. Eingehüllt in angerösteten Mandeln. Auf Anfrage auch vegan.

20 cm Durchmesser	CHF 45
24 cm Durchmesser	CHF 60

Zutaten: Zucker, Mehl, Eier, Stärke, Vanillecreme, Rahm, Brombeeren, Mandeln.

Allergene: Laktose, Gluten, Eier, Hartschalenobst  
**Auf Anfrage auch vegan erhältlich.**





## Himbeertorte

Luftig-leichtes Biskuit und süssliche Vanille-Diplomatcreme in angerösteten Mandeln. Belegt mit frischen Himbeeren. Auf Anfrage auch vegan.

20 cm Durchmesser  
24 cm Durchmesser

CHF 45  
CHF 60

Zutaten: Zucker, Mehl, Eier, Stärke, Vanillecreme, Rahm, Himbeeren, Mandeln.

Allergene: Laktose, Gluten, Eier, Hartschalenobst  
**Auf Anfrage auch vegan erhältlich.**





# Joghurttorte

Frisch-fruchtige Joghurttorte mit leichter Vanillejoghurtcreme, ausgewählten Früchten und einem luftigen Biskuit umhüllt von Mandel-Crunch.

20 cm Durchmesser	CHF 45
24 cm Durchmesser	CHF 60

Zutaten: Zucker, Mehl, Eier, Stärke, Vanillecreme, Rahm, die dementsprechenden Früchte, Mandeln, Joghurt, Gelatine.

Allergene: Laktose, Gluten, Eier, Hartschalenobst



## Quarktorte

Mandel-Haselnuss-Dacquoise getoppt mit einem leichten, süsssäuerlichen Heidelbeer-Quarkmousse umhüllt von Mandel-Crunch. Auf Wunsch auch mit anderen Früchten.

20 cm Durchmesser  
24 cm Durchmesser

CHF 45  
CHF 60

Zutaten: Zucker, Mehl, Eier, Stärke, Vanillecreme, Rahm, die dementsprechenden Früchte, Mandeln, Quark, Gelatine.

Allergene: Laktose, Gluten, Eier, Hartschalenobst







## Williamstorte

Schokoladenmousse und ein Schokoladenbiskuit, aromatisiert mit Williams auf feinem Mürbeteigboden. Dekoriert mit Schokostreuseln und frischen Birnen. Auf Anfrage auch vegan.

20 cm Durchmesser

CHF 45

24 cm Durchmesser

CHF 60

Zutaten: Zucker, Stärke, Mehl, Eier, Kakaopulver, Rahm, Williams (0.0% Alkohol), Birnen, Kuvertüre, Gelatine.

Allergene: Laktose, Gluten, Eier, Hartschalenobst  
**Auf Anfrage auch vegan erhältlich.**



## Schwarzwäldertorte

Ein leichtes Schokoladenbiskuit mit Vollrahm und einem luftigen Schokoladenmousse, verfeinert mit Kirschen und einem Dekor von Schokoladenstreuseln. Auf Anfrage auch vegan.

20 cm Durchmesser	CHF 45
24 cm Durchmesser	CHF 60

Enthält Alkohol

Zutaten: Zucker, Stärke, Mehl, Eier, Kakaopulver, Kirsch (Alkohol), Kirschen, Rahm, Gelatine.

Allergene: Laktose, Gluten, Eier, Hartschalenobst, Sojabohnen, Schwefeldioxid und Sulfite

**Auf Anfrage auch vegan erhältlich.**





## Prinzessinnentorte

Luftiges, helles Biskuit mit leichter Vanille-Diplomatcreme und Marzipan für eine feine Mandelnote und den geschmacklichen und optischen Finish. Die Farbe des Marzipans ist wählbar. Auf Anfrage auch vegan.

20 cm Durchmesser	CHF 45
24 cm Durchmesser	CHF 60

Zutaten: Zucker, Stärke, Eier, Mehl, Marzipan, Mandeln.

Allergene: Laktose, Gluten, Eier, Hartschalenobst, Sojabohne  
**Auf Anfrage auch vegan erhältlich.**







## Kirschtorte

Ein zartes, helles Biskuit und Kirschtorten-  
creme auf einem knusprigen Japonais-Boden  
in gerösteten Mandeln.

20 cm Durchmesser	CHF 45
24 cm Durchmesser	CHF 60

Enthält Alkohol

Zutaten: Zucker, Eier, Stärke, Mehl, Kirsch (Alkohol), Krokant, Man-  
deln, Haselnüsse, Kirschen, Butter

Allergene: Laktose, Gluten, Eier, Hartschalenobst, Schwefeldioxid  
und Sulfite





## Quarktorte gebacken

Fluffige Quarktorte aus dem Ofen mit cremig frischer Quarkfüllung auf einem hellen, leichten Biskuit.

20 cm Durchmesser

CHF 45

24 cm Durchmesser

CHF 60

Zutaten: Zucker, Eier, Quark, Mehl, Stärke, Sultaninen.

Allergene: Laktose, Gluten, Eier, Hartschalenobst



**Wir beraten Sie gerne und  
freuen uns auf Ihre Anfrage.**

**Enzian Bäckerei-Konditorei**

Binzmühlestrasse 41  
8050 Zürich

**Pascal Roman**

Betriebsleiter

079 242 39 37

[baeckerei@stiftung-enzian.ch](mailto:baeckerei@stiftung-enzian.ch)

Als Betrieb der Stiftung Enzian unterstützen wir  
Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen  
bei einer Ausbildung im betreuten Rahmen  
oder bei einem Wiedereinstieg in das Berufsleben.



en<sup>•</sup>z  
lan