

Torten Buch



enz
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



Erdbeertorte

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

20 cm Durchmesser
24 cm Durchmesser

CHF 45
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
24 cm Durchmesser

CHF 45
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
24 cm Durchmesser

CHF 45
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
24 cm Durchmesser

CHF 45
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
24 cm Durchmesser

CHF 45
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
24 cm Durchmesser

CHF 45
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 Kirschtortencreme auf einem knusprigen Japonais-Boden in gerösteten Mandeln.

20 cm Durchmesser
24 cm Durchmesser

CHF 45
CHF 60

Enthält Alkohol

Zutaten: Zucker, Eier, Stärke, Mehl, Kirsch (Alkohol), Krokant, Mandeln, 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
24 cm Durchmesser

CHF 45
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

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

Fotografie und Gestaltung: grafik-enzian.ch

eñz
ian