

TORTENKATALOG

Traumtorten für jeden Anlass



Stand: 26.08.2026

INHALTSVERZEICHNIS

• Fototorten -----	5
• Designtorten -----	7
• Einschulungstorten -----	14
• Tortenklassiker -----	16
• Tauf-, Kommunion-, Konfirmationstorten-----	37
• Zahlentorten-----	41
• Hochzeitstorten -----	46

HINWEISE ZU IHRER BESTELLUNG

Alle Torten werden in unserer Konditorei frisch am Abholtag für Sie hergestellt. Deswegen bitten wir auch um Verständnis, dass nicht jede Torte bei uns exakt gleich aussieht, es handelt sich um ein **Handwerksprodukt**.

Bestellen Sie bitte alle Foto-, Design-, Zahlen- und Buttercremetorten mindestens **3 bis 4 Werktage im voraus**. Bei **runden Sahnetorten** genügt ein Vorlauf von **2 Werktagen**.

Unsere Torten werden mit der **zweiten Anlieferungstour** in die Fachgeschäfte **geliefert**. Daher variiert die **frühestmögliche Abholung je Fachgeschäft zwischen 8 und 10 Uhr**.

Bitte **besprechen** Sie den **Abholungszeitpunkt** mit unserem Mitarbeitenden **vor Ort**.

MARZIPANSCHILD



Normal : 54990

Groß : 54991

normales Marzipanschild: ca. 14 x 4 cm — 4,50 €



großes Marzipanschild: ca. 20 x 8 cm — 6,50 €



Größere Schilder gerne nach Rücksprache mit Ihnen

Sie wünschen einen **Text** auf Ihrer Torte?

Dies ist gegen einen kleinen **Aufpreis** je nach Größe möglich.

Auch größere Schilder sind nach Absprache machbar.

Die Schilder werden **separat** geliefert und sie bestimmen selbst die Position auf der Torte.

GROBE
BÄCKERMEISTER

14 x 4 cm 4,50€

20 x 8 cm 6,50€

FOTOTORTEN

Reichen Sie uns **Ihr Foto** ein oder senden Sie es per Mail. Wir zaubern für Sie eine wunderschöne Torte in den **Geschmacksrichtungen Erdbeer-, Käse-, Schoko-, Vanille- oder Nusssahne.**

Zwei unterschiedliche Geschmacksrichtungen sind ab einer Größe von DIN A3 möglich.

Bitte beachten Sie, das **Foto** muss **mindestens 9 x 11cm** groß sein.



FOTOTORTE



DIN A3: 50050

DIN A4: 50000



Senden Sie uns Ihr Bild in möglichst **guter Qualität** zu- wir kümmern uns um den Rest. Das Bild wird mit Lebensmittelfarbe auf Zuckerpapier gedruckt, dann auf eine Marzipandecke gelegt, bevor es schließlich mit einem Rahmen aus Sahne versehen ihre Torte schmückt.

Optional mit Konfetti außen.



GROBE
BÄCKERMEISTER

DIN A3 66,50€
DIN A4 43,00€

Designtorten

Wählen Sie ein **Design Ihrer Wahl** und eine der **Geschmacksrichtungen Erdbeer-, Käse-, Schoko-, Vanille- oder Nussahne** aus.

Für mehr Individualität Ihrer Torte können Sie zwischen **4 unterschiedlichen Ausgarnierungen** wählen (S. 9).



DESIGNTORTE



Art-Nr. s. Seite 13



Anlass, Name und Datum - so wird Ihre Torte individuell auf Ihre Feier zugeschnitten.

Wählen Sie aus den folgenden Bildern Ihr Lieblingsdesign und wir legen es zusammen mit einer Marzipandecke auf Ihre Torte.

*Farbabweichungen können wir durch die Verwendung von Lebensmittelfarbe nicht ausschließen

GROBE
BÄCKERMEISTER

DESIGNTORTE



1) Klassische
Tupfen



3) Wellige
Oberfläche

2) Bunt,
passend
zum Motiv



4) Schoko
(Rand)



Bei allen **runden Designtorten** können
Sie zwischen 4 Möglichkeiten der
Ausgarnierung wählen

GROBE
BÄCKERMEISTER

1



2



4a



4b



3



28cm Ø

42,00€

5a



5b



5c



6



7



28cm Ø 42,00€

Nr. im Katalog	Artikelname	Artikelnummer
1	Designtorte Eukalyptus	50900
2	Designtorte Olivenblatt	50901
3	Designtorte Sechseck	50902
4a	Designtorte Kreuze Blau	50903
4b	Designtorte Kreuze Gelb	50904
5a	Designtorte Regenbogen Blau	50905
5b	Designtorte Regenbogen Rosa	50906
5c	Designtorte Regenbogen Grün	50907
6	Designtorte Tiere	50908
7	Designtorte Fische	50909

DESIGNTORTE - THEMA



Art-Nr. s. Seite 16



Ein liebevoll gestaltetes Design ziert Ihre Torte. Suchen Sie sich ihr Lieblingsdesign aus und wir kümmern uns um den Rest.

Hier sind keine Anpassungen mehr möglich, auch keine farbigen Tupfen.

GROBE
BÄCKERMEISTER

11



12



13



15



18



14



16



17



28cm Ø

42,00€

Nr. im Katalog	Artikelname	Artikelnummer
11	Designtorte Affen	50915
12	Designtorte Einhorn	50916
13	Designtorte Bagger	50917
14	Designtorte Feuerwehr	50918
15	Designtorte Superheldin	50919
16	Designtorte Prinzessin	50920
17	Designtorte Prinzessin blond	50921
18	Designtorte Südtribüne	50922



Einschulungstorten

Wählen Sie ein **Design Ihrer Wahl** (Torte 8-10) und eine der **Geschmacksrichtungen Erdbeer-, Käse-, Schoko-, Vanille- oder Nussahne** aus.

Für mehr Individualität Ihrer Torte können Sie bei den **runden Designtorten** zwischen
4 unterschiedlichen Ausgarnierungen wählen (S. 9).



8a



8b



8c



Rund: 28cm Ø 42,00€



9a Blau Eckig: A4 48,00 €



10a Eckig: A4 mit Bild 53,00 €



9b Rosa Eckig: A4 48,00 €



10b Eckig: A4 mit Bild 53,00 €

Unsere Schultüte



Wählen Sie aus folgenden
Geschmacksrichtungen:

Erdbeersahne

Schokosahne

Preis: 49,00 €

Alle Schultüten werden mit dem
Schild „Mein 1. Schultag“ ausgestattet.
Dabei ist keine Änderung möglich.

Ein separates Namensschild kann für
2,50 € dazu bestellt werden.

Nr. im Katalog	Artikelname	Artikelnummer
8a	Einschulungstorte Gelb Rund	50910
8b	Einschulungstorte Rot Rund	50911
8c	Einschulungstorte Blau Rund	50912
9a	Einschulungstorte Tafel Blau	50913
9b	Einschulungstorte Tafel Rosa	50923
10a	Einschulungstorte Tafel Blau m. Bild	50914
10b	Einschulungstorte Tafel Rosa m. Bild	50924
	Schultüte Erdbeersahne	54510
	Schultüte Schokosahne	54530



TORTENKLASSIKER

Unsere Klassiker für jeden Anlass.



KÄSETORTE



43010



Gebackene Käsetorte mit frischen Eiern und Quark. Leicht und locker luftig gebacken.

GROBE
BÄCKERMEISTER

22

28cm Ø 32,50€

SAHNETORTEN

Feinste Tortenklassiker- für jeden etwas dabei!

Schriftzüge sind nur mit zusätzlichem **Marzipanschild** gegen
Aufpreis möglich.



HERRENSAHNE



47190



Eine **Schokobiskuitspirale** bestrichen mit **Preiselbeer Konfitüre**, gefüllt mit **Rumsahne** und oben mit einer Decke aus feinstem **Marzipan** versehen. Verziert wird sie mit Sahnerosetten, Kakaopulver und Schokoladenornamenten.

GROBE
BÄCKERMEISTER

24

28cm Ø 42,00€

HAUSTORTE



46610



Weinbrand-Eierlikörcreme

zwischen dünnen Eierböden und umhüllt mit **zarter Kuvertüre**. In Mandelblättchen abgesetzt und dekoriert mit **Marzipan**elementen und einem Tupfen Schokolade.

GROBE
BÄCKERMEISTER

25

28cm Ø 42,00€

ERDBEERSAHNE



47050



Erfrischende **Erdbeersahne** zwischen zarten **Biskuitböden**. Eingestrichen in Sahne, verziert mit Sahnerosetten und frischen Erdbeeren (**je nach Jahreszeit auch mit Schokoladenornamenten**).

GROBE
BÄCKERMEISTER

26

28cm Ø 39,00€

SCHOKOSAHNE



47030



Dunkle **Schokobiskuitböden** und feinste **Schokoladensahne**. In Sahne eingestrichen und mit **Schokoraspeln** bestreut sowie mit Sahnerosetten und Schokoladenornamenten verziert.

GROBE
BÄCKERMEISTER

27

28cm Ø 39,00€

SCHWARZWÄLDERKIRSCH



47010



Schokobiskuitböden gefüllt mit
fein abgeschmeckter
Kirschwassersahne und
Sauerkirschen. In Sahne
eingestrichen, mit
Schokoladenraspeln,
Sahnerosetten und Kirschen
verziert.

GROBE
BÄCKERMEISTER

28

28cm Ø 39,00€

KÄSESAHNE



47130



Leichte **Biskuitböden** und fein abgeschmeckte **Käsesahne mit Mandarinen**. In Sahne eingestrichen mit Sahnerosette, Mandarinen und Schokoladendekor verziert.

GROBE
BÄCKERMEISTER

29

28cm 0 39,00€

NUSSSAHNE



47070



Nussahne zwischen leichten **Biskuitböden**. In Sahne eingestrichen, mit Sahnerosetten ausgarniert und Schokolade und **gehackten Haselnüssen** verziert.

GROBE
BÄCKERMEISTER

30

28cm Ø 39,00€

EIERLIKÖRSAHNE



47150



Dünne **Wiener Böden** mit **Eierlikör**sahne und Schokoplättchen gefüllt und oben von einem **Eierlikörspiegel** bedeckt. Mit Sahnerosetten und Schokoladenornamenten verziert.

GROBE
BÄCKERMEISTER

31

28cm Ø 39,00€

BUTTERCREMETORTEN

Wir verwenden für alle unsere Buttercremetorten nur echte
deutsche Buttercreme.

Schriftzüge sind nur mit zusätzlichem **Marzipanschild** gegen
Aufpreis möglich.



MOKKACREME



46670



Biskuitböden gefüllt mit
aromatischer **Mokkabuttercreme**.
Eingestrichen und verziert mit
Buttercremeornamenten,
Mokkabohnen und Schokoraspeln.

GROBE
BÄCKERMEISTER

33

28cm Ø 42,00€

SCHOKOCREME



46550



Schokobiskuitböden gefüllt mit **Schokoladenbuttercreme**. Garniert mit Schokoladenbuttercreme, Schokoladenraspeln und Schokoladenornamenten.

GROBE
BÄCKERMEISTER

34

28cm Ø 39,00€

VANILLECREME



46530



Dünne **Biskuitböden** gefüllt mit **Vanillebuttercreme** und **Preiselbeerkonfitüre**. Umhüllt von einer zarten Schicht Vanillebuttercreme und mit der gleichen oben ausgarniert. Dazu **knackiges Haselnusskrokant** und Belegkirschen.

GROBE
BÄCKERMEISTER

35

28cm Ø 39,00€

FRANKFURTER KRANZ



46810



Lockerer **Biskuitkranz** klassisch gefüllt mit **Vanillebuttercreme** und **Preiselbeerkonfitüre**. Umhüllt von feinstem **Haselnusskrokant** und verziert mit Buttercreme-tupfen und Geleekirschen.

GROBE
BÄCKERMEISTER

36

28cm Ø 39,00€

OBSTTORTEN

Fruchtig frisch!



ERDBEERHERZ



Herz: 54120



Saisonartikel Mai - September!

Frische Erdbeeren auf einem Mürbeteigboden in Herzform mit einer zarten Schicht Biskuit. Umhüllt ist das Herz von einer Schicht gehobelten **Mandeln**.

Größe und Preis richtet sich nach Personenzahl. **Ab** einer Größe von 25cm x 25cm für ca. **10 Personen** möglich.

Ganzjährig als gemischtes Obst-Herz erhältlich.

GROBE
BÄCKERMEISTER

38

Ab ca. 25cm x 25cm 3,05€ pro
(für ca. 10 Personen) Person
→ ab 30,50 €

HIMBEERHERZ



51000



Feinste **Himbeeren** auf einem Mürbeteigboden in Herzform mit einer zarten Schicht Biskuit. Umhüllt ist das Herz von einer Schicht gehobelten Mandeln.

Größe und Preis richtet sich nach **Personenzahl**. Ab einer Größe von 25cm x 25cm für ca. 10 Personen möglich.

GROBE
BÄCKERMEISTER

39

Ab ca. 25cm x 25cm 3,05€ pro
(für ca. 10 Personen) Person
➔ ab 30,50 €

HIMBEERBODEN ITALIA



43070



Eine **Biskuitspirale** mit **Frischquarkcreme** gefüllt und belegt mit **Himbeeren**. Außen mit gehobelten Mandeln verziert.

GROBE
BÄCKERMEISTER

40

28cm Ø

44,00€

ERDBEERBODEN



43020



Frische **Erdbeeren** auf einer leichten Schicht **Creme**, die einen **Biskuitboden** bedeckt. Ummantelt von gehobelten Mandeln.

GROBE
BÄCKERMEISTER

41

28cm Ø 44,00€

GEMISCHTER OBSTBODEN



43030



Pfirsiche, Johannisbeeren, Kiwis
und **Aprikosen** auf einem
Mürbeteigboden mit einer zarten
Schicht **Biskuit**. Umhüllt wird die
Obsttorte von gehobelten
Mandeln.

GROBE
BÄCKERMEISTER

42

28cm Ø 38,00€

TAUF-, KOMMUNION-, KONFIRMATIONSTORTE

Ob Taufe, Konfirmation oder runder Geburtstag, die passende Torte finden Sie bei uns.

Wir zaubern für Sie eine wunderschöne Torte in den Geschmacksrichtungen **Erdbeer-, Käse-, Schoko-, Vanille- oder Nussahne.**



BUCHTORTE MIT BILD ROSA



54180



Eine Buchtorte mit **Bild ca. in A6** auf der einen Seite. Ein schöner **Rahmen, Schriftschild, Band** und kleine Dekorelemente komplettieren diese Torte. Hier in weißem **Ausrollfondant** eingeschlagen.

Bitte beachten Sie die **Hinweise** zu unseren Fototorten.

BUCHTORTE MIT BILD BLAU



54181



Eine Buchtorte mit **Bild ca. in A6** auf der einen Seite. Ein schöner **Rahmen, Schriftschild, Band** und kleine Dekorelemente komplettieren diese Torte. Hier in weißem **Ausrollfondant** eingeschlagen.

Bitte beachten Sie die **Hinweise** zu unseren Fototorten.

GROBE
BÄCKERMEISTER

45

DIN A3 75,00€

BUCHTORTE MIT KREUZ



54200



Buchtorte mit großem **Kreuz** auf der einen Seite und einem Marzipanschild mit der Aufschrift "**Zur Konfirmation**" oder "**Zur Kommunion**" auf der Anderen. Ganz in **Marzipan** eingeschlagen und mit Rosen dekoriert.

Optional in Fondant eingeschlagen möglich.

BUCHTORTE MIT KELCH



54190



Buchtorte mit **Kelch und Hostie** auf der einen Seite und einem Marzipanschild mit der Aufschrift **"Zur Konfirmation"** oder **"Zur Kommunion"** auf der Anderen. Ganz in Marzipan eingeschlagen und einem Rand aus Kuvertüre dekoriert.

Optional in Fondant eingeschlagen möglich.

ZAHLENTORTEN

Wir zaubern für Sie eine wunderschöne Torte in den
Geschmacksrichtungen **Erdbeer-, Käse-, Schoko-, Vanille- oder
Nussahne.**

Diese Torten gibt es nur in **DIN A3** Größe.



ZAHLENTORTE A3



Rot: 50600, Gelb: 50620,
Apricot: 50610



Geburtstagstorte oder Jubiläum,
die Zahl steht im Vordergrund:
Ihre Zahl aus Biskuit auf der
Torte, in der **Farbe** Ihrer Wahl
(Rot, Gelb, Apricot) und dekoriert
mit dazu passenden Blumen,
Schokoladenornamenten und
Sahnetupfen.
Jede Zahl von **0-99** ist möglich!

GROBE
BÄCKERMEISTER

PRINZESSIN



50640

Ihre **Wunschzahl** zwischen **0-99** ziert die rechteckige Torte. Kleine Feinheiten wie **Perlen, Bilder von Prinzessinnen, ein Diadem und Zepter** komplettieren die Torte.

*Aufgrund des Transportes können wir die Dekoration leider nicht auflegen, Sie erhalten diese gesondert.



DRACHE



50800



Ihre **Wunschzahl** zwischen **0-99** ziert die rechteckige Torte. **Drachenfiguren, Palmen** und ein **Happy Birthday-Schild** zieren diese spektakuläre Torte. Nach der Party können die Figuren zum Spielen weiterverwendet werden.

* Aufgrund des Transportes können wir die Dekoration leider nicht auflegen, Sie erhalten diese gesondert.

PIRAT



50630



Ihre **Wunschzahl** zwischen **0-99** ziert die rechteckige Torte. Diese Torte wird mit **Elementen** rund ums **Thema Seefahrt** geschmückt. Bringen Sie mit dieser Torte den Geist der Piraten in Ihr Wohnzimmer und schaffen eine unvergessliche Erinnerung für Ihre Gäste.

* Aufgrund des Transportes können wir die Dekoration leider nicht auflegen, Sie erhalten diese gesondert.

HOCHZEITSTORTEN

Suchen Sie sich aus den vorliegenden Beispielen **Ihr Lieblingsmodell** heraus. Falls Sie ein **Foto** zur **Inspiration** dabei haben, klären wir gerne mit unseren Konditorinnen ob wir Ihren Wunsch umsetzen können. Dafür macht der Verkäufer im Bestellformular ein Foto davon mit dem iPad.

Ihre Hochzeitstorte gestalten wir **individuell**.

Daher ist eine **Preisauskunft** auch nur **nach Rücksprache** möglich.



HOCHZEITSTORTEN

Wir bieten unsere Hochzeitstorten in zwei verschiedenen Varianten an:

Hochzeitstorten mit sichtbarem Ständer

Bei dieser Variante sind die einzelnen Etagen durch einen sichtbaren Tortenständer voneinander getrennt. Dadurch sind alle Etagen jederzeit frei zugänglich und können unabhängig voneinander angeschnitten werden.

Hochzeitstorten mit fließendem Übergang (unsichtbarer Ständer)

Bei dieser Variante ist der Tortenständer im Inneren der Torte verborgen. Dadurch gehen die einzelnen Etagen optisch nahtlos ineinander über, sodass zwischen ihnen keine sichtbaren Zwischenräume entstehen. Diese elegante Optik bringt jedoch einen wichtigen Unterschied beim Anschneiden mit sich:

Die Etagen können **nicht gleichzeitig** angeschnitten werden. Zunächst muss die oberste Etage vollständig angeschnitten bzw. geleert werden. Anschließend wird die Befestigung, eine kleine Schraube, gelöst und die Platte vorsichtig entfernt. Erst danach kann die darunterliegende Etage angeschnitten werden.

Bitte berücksichtigen Sie diesen Unterschied bei der Auswahl Ihrer Hochzeitstorte. So können Sie sich bewusst für die Variante entscheiden, die sowohl optisch als auch praktisch am besten zu Ihrer Feier passt.



DRIPCAKE MIT FRÜCHTEN



Der **optische Hingucker** dieser Torte ist die **herunterlaufende Schokolade** in Kombination mit den **frischen Früchten**. Neben Johannis-, Heidel- und Himbeeren zieren auch **Schokoerdbeeren** diese Torte. Auf der obersten Torte ist Platz für ein Brautpaar oder aber auch ein Cake-Topper.

Auch eine **Naked oder Semi-Naked Torte** wäre möglich.

GROBE
BÄCKERMEISTER

KLASSISCH MIT ROSEN



Hellrot: 54060

Rot: 54080

Orange: 54070



Wer **klassischere** Vorstellungen einer **Hochzeitstorte** hat, wird bei diesem traditionellen Modell fündig.

Die einzelnen Etagen sind auf dem Tortenständer leicht zugänglich und mit **Rosen, Blättern** und **gespritzten Ornamenten** dekoriert.

GROBE
BÄCKERMEISTER

HERZTORTE



Erdbeerherz 54120

Himbeerherz 51000



Das **Symbol der Liebe** - Das Herz.

Als Torte auf Ihrer Hochzeit
garantiert genauso beeindruckend
wie eine mehrstöckige Torte.
Frische Erdbeeren bieten wir
Ihnen **saisonal**.

Ab ca. 25cm x 25cm
(für ca. 10 Personen)

3,05€ pro
Person

➡ ab 30,50 €

GROBE
BÄCKERMEISTER

Noch nicht das Passende dabei?
Dann sammeln Sie Ideen für das
individuelle Hochzeitstortengespräch!



**Preis auf
Anfrage**

**Preis auf
Anfrage**

6



7



8



9



10



GRÖÖE UND UNGEFÄHRE ANZAHL AN TORTENSTÜCKEN IHRER HOCHZEITSTORTEN

Unsere **Standardtortenhöhe** liegt bei **7cm**. Da eine Hochzeitstorte auch gerne etwas extravaganter sein darf, bieten wir Ihnen zusätzlich die Höhen **8cm**, **11cm** und **16cm** an. Bei diesen Höhen wirkt es dank des Ständers, als würden die Ebenen direkt aufeinander liegen (Vgl. Torte 3,4 u. 5). Dadurch ändert sich die Stückgröße Ihrer Torte. Bitte beachten Sie dies bei Ihrer Bestellung.

		Ungefähre Anzahl Stücke		
	Durchmesser der Etagen	8 cm Höhe	11cm Höhe	16 cm Höhe
2 Stöckig	22cm 16cm	Ca. 18 Stücke	Ca. 25 Stücke	Ca. 36 Stücke
2 Stöckig	28cm 22cm	Ca. 26 Stücke	Ca. 34 Stücke	Ca. 52 Stücke
2 Stöckig	32cm 26cm	Ca. 35 Stücke	Ca. 50 Stücke	Ca. 70 Stücke
3 Stöckig	28cm 22cm 16cm	Ca. 40 Stücke	Ca. 55 Stücke	Ca. 80 Stücke
3 Stöckig	34cm 28cm 22cm	Ca. 55 Stücke	Ca. 75 Stücke	Ca. 110 Stücke
4 Stöckig	34cm 28cm 22cm 16cm	Ca. 60 Stücke	Ca. 80 Stücke	Ca. 120 Stücke

Eine **Preisauskunft** ist nur **nach Rücksprache** möglich. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

HINWEISE ZU IHRER HOCHZEITSTORTEN BESTELLUNG

Bitte bezahlen Sie Ihre Torte spätestens 3 Tage vor Abhol- oder Liefertermin.

Für jeden **Tortenständer** berechnen wir **60€ Pfand**.

Falls Ihre Torte geliefert werden soll **bezahlen** Sie das **Pfandgeld** bitte zusammen **mit der Torte in der Filiale**.

Die Lieferpauschale beträgt **40€ bis 20 km** ab unserer Backstube in Dortmund Brackel, danach berechnen wir **2€** pro km zusätzlich.

Montags bis samstags bis 16:30 Uhr, sonntags ist leider keine Lieferung möglich.

Wenn Sie **Frischblumen** auf Ihrer Torte wünschen, bringen Sie sie bitte am Tag vorher zu unserer Backstube in Dortmund Brackel.