

# TORTENKATALOG

Traumtorten für jeden Anlass



Stand: 04.02.2026

# 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€

<b>Nr. im Katalog</b>	<b>Artikelname</b>	<b>Artikelnummer</b>
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€

<b>Nr. im Katalog</b>	<b>Artikelname</b>	<b>Artikelnummer</b>
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).



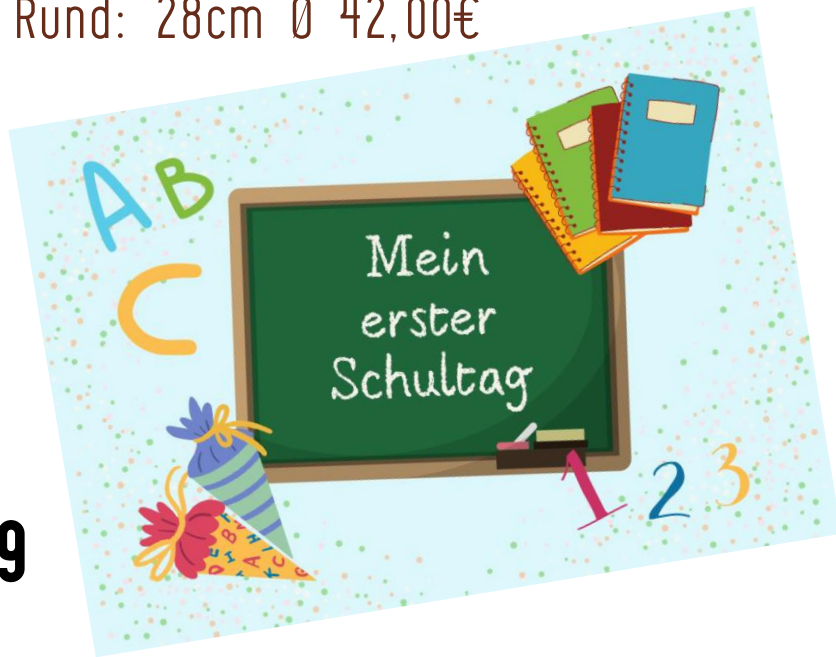


8



Rund: 28cm Ø 42,00€

9



Eckig: A4 48,00 €

10



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.

<b>Nr. im Katalog</b>	<b>Artikelname</b>	<b>Artikelnummer</b>
8	Einschulungstorte Blau Rund	50912
9	Einschulungstorte Tafel	50913
10	Einschulungstorte Tafel m. Bild	50914
	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

# 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

23

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

24

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

25

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

26

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

27

28cm Ø 39,00€

# KÄSESAHNE



47130



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

Optional mit Mandarinen auch in der Sahne.

**GROBE**  
BÄCKERMEISTER

28

28cm Ø 39,00€



# NUSSSAHNE



47070



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

**GROBE**  
BÄCKERMEISTER

29

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

30

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

32

28cm Ø 42,00€



# SCHOKOCREME



46550



**Schokobiskuit**böden gefüllt mit **Schokoladenbuttercreme**. Garniert mit Schokoladenbuttercreme, Schokoladenraspeln und Schokoladenornamenten.

**GROBE**  
BÄCKERMEISTER

33

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

34

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

35

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

37

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

38

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

39

28cm Ø

44,00€

# ERDBEERBODEN



43020



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

**GROBE**  
BÄCKERMEISTER

40

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

41

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.



# 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.



**GROBE**  
BÄCKERMEISTER

# 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.

**GROBE**  
BÄCKERMEISTER



# 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.





# 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**.

**GROBE**  
BÄCKERMEISTER

55

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

3,05€ pro  
Person

➡ ab 30,50 €



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



Preis auf  
Anfrage



Preis auf  
Anfrage

7



8



9



10



11



12



# 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.