TORTENKATALOG

Traumtorten für jeden Anlass

Stand: 09.05.2025

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.**

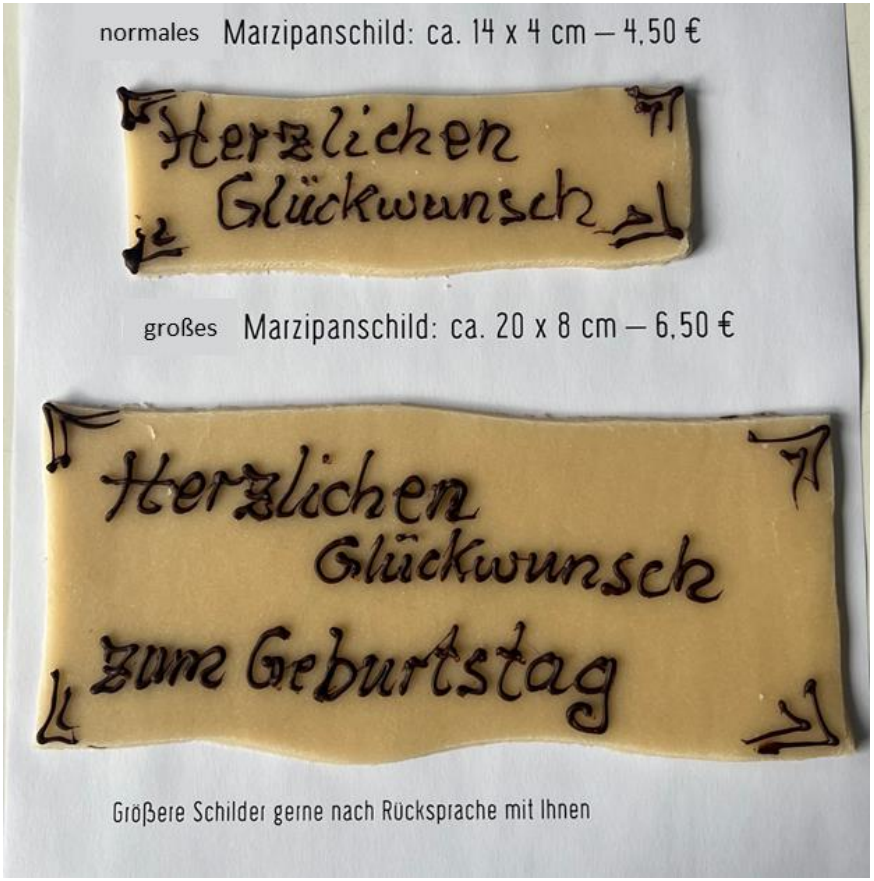
Unsere Torten werden mit der **zweiten Anlieferungstour** in die Fachgeschäfte **geliefert**. Daher variiert die **frühestmögliche Abholung je Fachgeschäft zwischen 8 und 10 Uhr**.

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

MARZIPANSCHILD

Normal : 54990

Groß : 54991



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.

14 x 4 cm 4,50€

20 x 8 cm 6,50€

GROBE
BÄCKERMEISTER

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.

DIN A3 66,50€

DIN A4 43,00€

GROBE
BÄCKERMEISTER

Designtorten

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

28cm Ø 42,00€

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

28cm Ø 42,00€

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

28cm Ø 42,00€

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** und eine der **Geschmacksrichtungen Erdbeer-, Käse-, Schoko-, Vanille- oder Nusssahne** 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€

9

10

Eckig: A4 48,00 €

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
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

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

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

28cm Ø 42,00€

ERDBEERSAHNE

47050

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

GROBE
BÄCKERMEISTER

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

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

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

Nusssahne zwischen leichten **Biskuit**böden. In Sahne eingestrichen, mit Sahnerosetten ausgarniert und Schokolade und **gehackten Haselnüssen** verziert.

GROBE
BÄCKERMEISTER

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

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

28cm Ø 42,00€

SCHOKOCREME

46550

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

GROBE
BÄCKERMEISTER

28cm Ø 39,00€

VANILLECREME

46530

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

GROBE
BÄCKERMEISTER

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

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.

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

GROBE BÄCKERMEISTER

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.

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

GROBE BÄCKERMEISTER

HIMBEERBODEN ITALIA

43070

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

GROBE
BÄCKERMEISTER

28cm Ø 44,00€

ERDBEERBODEN

43020

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

GROBE
BÄCKERMEISTER

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

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 Nusssahne.**

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.

GROBE
BÄCKERMEISTER

DIN A3 75,00€

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

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.

GROBE
BÄCKERMEISTER

DIN A3 70,00€

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.

GROBE
BÄCKERMEISTER

DIN A3 70,00€

ZAHLENTORTEN

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

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

DIN A3 72,00€

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

DIN A3 82,00€

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.

GROBE
BÄCKERMEISTER

DIN A3 82,00€

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

DIN A3 82,00€

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.

180,00€

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

7

8

9

10

11

12

GRÖßE 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.**

Lieferung **bis 25 km** (ab unserer Backstube in Brackel) kostenlos, danach berechnen wir **1,75€** pro km.

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.