



Torten & Süßes

Am Hochzeitstag darf eines meist nicht fehlen: die Hochzeitstorte. Klassisch, modern, romantisch, bunt, schokoladig oder mit Blumen verziert – eine liebevoll gestaltete Hochzeitstorte, eventuell ergänzt durch perfekt abgestimmte weitere Süßigkeiten, macht den schönsten Tag im Leben gleich noch eindrucksvoller.

Foto: Karl Blümel | Torte: Schnabulerie

Süße Trends

2021/22

Eine Hochzeitstorte darf natürlich bei keiner Hochzeit fehlen – das Anschneiden ist oftmals ein echtes Highlight und das Verspeisen ein kulinarischer Hochgenuss.

Ob groß oder klein, schokoladig oder fruchtig, klassisch oder ausgefallen – die Hochzeitstorte sollte nicht nur schön aussehen. Die unzähligen Möglichkeiten machen die Auswahl der Hochzeitstorte jedoch zu einer richtigen Herausforderung.

Wir haben **Christina Krug von Schnabulerie** gefragt, welche Trends uns erwarten und was bei der Wahl der perfekten Hochzeitstorte zu beachten ist.

WAS KANN BEI DER ENTSCHEIDUNG DER PERFEKTEN HOCHZEITSTORTE HELFEN?

Um Inspirationen für die Torte zu bekommen, ist Pinterest großartig! Wenn das Brautpaar dann weiß, welchen Stil und welche Art von Torte es möchte, ist es auch leichter, die passende Konditorei dafür zu finden. Unbedingt empfehlen würde ich eine Verkostung! Zum einen gehört die Verkostung (...nach Brautkleid probieren...) zu den schönsten und genussvollsten Momenten der Hochzeitsvorbereitungen und zum anderen lassen sich Geschmack und Qualität einer Torte nur durch Probieren herausfinden.



WAS FÜR MÖGLICHKEITEN GIBT ES?

Die Torte sollte zur Hochzeit und zum Stil der Feier passen. Findet die Hochzeit in einem Schloss oder Palais statt, passen Fondant-Torten mit aufwendigen Dekorationen. Bei Feiern im Freien, beim Heurigen oder am Land sind Naked Cakes sehr beliebt. Hier kommt die wildromantische Note zum Tragen und Dekorationen sind oft sehr naturinspiert mit frischen Früchten, Blumen und Zweigen.

UNVERTRÄGLICHKEITEN BEIM BRAUTPAAR ODER BEI DEN GÄSTEN SIND KEINE SELTENHEIT MEHR, WIE GEHST DU DAMIT UM?

Wichtig ist dabei immer herauszufinden, ob es sich um eine Unverträglichkeit oder eine Allergie handelt. Bei richtigen Krankheiten wie z. B. Zöliakie muss die Torte aus einer Diät-Bäckerei kommen, in der kein Weizen (nicht mal Spuren von Mehlstaub) verwendet oder gelagert wird. Da empfehle ich dann gerne spezialisierte Diät-Bäckereien. Bei Unverträglichkeiten hilft es, im Gespräch herauszufinden, welche Zutaten verwendet oder z. B. auf gar keinen Fall verwendet werden dürfen, um dann die passenden Kuchensorten zu empfehlen.

SCHNABULERIE

Die im Jahr 2013 von Christina Krug gegründete Schnabulerie hat sich binnen kürzester Zeit zur ersten Adresse für moderne Luxus-Hochzeitstorten und Pâtisserie auf höchstem Niveau entwickelt. Die Backstube der Schnabulerie ist zu einem Geheimtipp der Wiener Vorstadt geworden und bereits fixer Bestandteil der heimischen Pâtisserie-Szene. Die von Christina Krug geleiteten Back- und Dekorierkurse ziehen Teilnehmer aus ganz Österreich und Deutschland an und sind regelmäßig ausgebucht.



FOTO: SCHNABULERIE

AUCH VEGANE TORTEN WERDEN IMMER BELIEBTER. HAST DU DAS AUCH GESPÜRT?

Die Anfragen dazu werden immer mehr. Meiner Meinung nach eignet sich das Produkt „Torte“, das ja zu einem Großteil aus Eiern und Milchprodukten besteht, aber nur bedingt für vegane Zubereitung. Es muss immer mit Ersatzprodukten gearbeitet werden und das bedeutet Abstriche beim Geschmack. Oft lebt auch nicht das Brautpaar vegan, sondern einzelne Gäste. Dann empfehle ich gerne ein paar vegane Törtchen extra für die Gäste anzubieten, aber bei der Hochzeitstorte keine geschmacklichen Kompromisse einzugehen.

WAS KANNST DU BRAUTPAAREN RATEN, WIE SIE IHRE TORTE FINDEN UND WANN SIE BEGINNEN SOLLTEN, EINEN KONDITOR ZU KONTAKTIEREN?

Ich würde allen Brautpaaren empfehlen, sich die Bildergalerien auf der Website einer Konditorei anzusehen. Mittlerweile bieten ja nicht mehr alle Konditoren „alles“ an, sondern gerade Torten-Designer haben



FOTO: KARL BLÜML

einen bestimmten Stil. So kann das Brautpaar schon im Vorfeld sicher gehen, in der richtigen Konditorei anzufragen und spart sich viel Zeit. Nach dem Erstgespräch am besten einen Verkostungstermin ausmachen – mit einer guten Beratung wird das Brautpaar dann sehr schnell fündig. 6–9 Monate vor der Hochzeit ist ein guter Zeitpunkt.

WOHIN GEHEN DIE SÜSSEN TRENDS 2021/22?

Der Trend der Naked Cakes ist nach wie vor ungebrochen! In letzter Zeit waren Dekorationen mit Trockenblumen sehr beliebt, aber auch üppige Dekoration mit frischen Beeren und Schokolade-Dripping. Auch Blattgold ist heuer wieder ein Thema bei Torten.

WAS SIND DIE BELIEBTESTEN TORTEN, EIN ALL TIME KLASSIKER?

Unsere beliebteste Torte ist ein Semi-Naked Cake mit frischen Blumen – diese Art von Torten sehe ich auch auf Pinterest am häufigsten. Je nach Auswahl des Bouquets sind Naked Cakes auch ungemein wandelbar!



Christina Krug ist eine der gefragtesten modernen Zuckerbäckerinnen in Österreich. Neben ihrer Werkstätte in der Schnabulerie ist sie außerdem als Jurymitglied bei Wettbewerben, Foodstylistin und Testimonial von Back-Produkten tätig. Christina Krug ist bekannt und preisgekrönt für wunderschöne und handgearbeitete Luxus-Hochzeitstorten und ver-

bindet die traditionelle Zuckerbäckerkunst mit zeitgenössischem Design. Als Perfektionistin mit unglaublicher Hingabe zum Detail, ist sie an vorderster Front des aktuellen Wandels der österreichischen Konditorszene und führt die traditionellen Hochzeitstorten zu neuen Höhenflügen.

Christina Krug
www.schnabulerie.at

WANN IST DER PERFEKTE ZEITPUNKT FÜR DIE HOCHZEITSTORTE?

Der beste Zeitpunkt für die Torte ist ganz eindeutig der Nachmittag nach der Trauung! Nachmittag ist die klassische Tageszeit für Kaffee und Kuchen. Die Gäste sind auch meist hungrig nach der Zeremonie – anders als am Abend nach einem mehrgängigen Menü – und freuen sich über ein Stück Torte! Kleiner Pluspunkt am Rande: am Nachmittag gibt es bei Tageslicht auch viel schönere Fotos von der Torte.



FOTO: KARL BLÜMEL



SCHNABULERIE

Die Schnabulerie-Torten aus der Hand von Torten-Designerin und Konditormeisterin Christina Krug werden in aufwendiger Handarbeit und Liebe zum Detail entworfen und umgesetzt. Für unsere süßen Kreationen der Wiener und Pariser Zuckerbäcker-Kunst verwenden wir nur regionale und saisonale Zutaten bester Qualität ohne künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe.

Die Formel für guten Geschmack ist einfach: Eine Torte kann nur so gut sein wie ihre Zutaten! Doch wie weiß man, dass die Torte auch so gut schmeckt wie sie aussieht? Ganz einfach – reservieren Sie einen persönlichen Tortenverkostungstermin und schnabulieren Sie sich genüsslich durch unser Kuchensortiment! Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Grenzgasse 111 | 2344 Maria Enzersdorf
+43 699 12015658 | bonjour@schnabulerie.com

www.schnabulerie.at

facebook: schnabulerie | instagram: schnabulerie | YouTube: schnabulerie



FOTOS: NANI & PAUL PHOTOGRAPHY

KATI'S CANDIES FOR YOU

Das Leben hält viele schöne Anlässe bereit, die man teilen und feiern möchte. Dazu gehören Hochzeiten, Taufen, Kommunionen, Geburtstage und viele mehr. Ob für Sie selbst, oder als Freude für Andere - eine passende Torte macht jede Feierlichkeit besonders. Mit Liebe zum Detail und dem gewissen Know-how fertige ich

individuell für jeden Anlass Süßes auf Bestellung. Eine besondere Torte für Ihren besonderen Tag.

Gerne erstelle ich ein passendes Angebot für Ihre Feierlichkeit mit Traumtorte und/oder Sweet Table.

Ich freue mich darauf, Ihre Hochzeit versüßen zu dürfen.

Kalch 41 | 8211 Albersdorf-Prebuch | +43 681 10357608 | info@katicandies.at

www.katicandies.at

facebook: Katis0Candies | instagram: katis_candies



JEDE TORTE HAT IHRE GESCHICHTE

Die Hochzeitstorte ist ein schönes Symbol für Eure gemeinsame Geschichte von der Liebe, vom Glück, von der Verbundenheit und Eurer Freundschaft. Lasst uns zusammen diese Geschichte erzählen! Mit viel Liebe zum Detail gehen wir auf individuelle Wünsche und Vorstellungen ein, damit schließlich Eure Traumtorte ein WOW auf alle Lippen zaubert - optisch und geschmacklich. Denn eine Hochzeitstorte soll nicht nur wunderschön

aussehen, sondern auch richtig gut schmecken! Da Geschmäcker und Ernährungsweisen aber oft sehr verschieden sind, bieten wir unsere Torten - sowie unsere Kuchen und Zimtschnecken - aus Überzeugung auch VEGAN an. Möglichst regionale Zutaten sind für uns außerdem wichtig und selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Eure Anfrage!
Alles Liebe,
Andrea

Am Spiegeln 47 | 1230 Wien | +43 676 9662092 | andrea@tortenstudio.at

www.tortenstudio.at

facebook: [dastortenstudio](https://www.facebook.com/dastortenstudio) | instagram: [das_tortenstudio](https://www.instagram.com/das_tortenstudio) | Youtube: [bit.ly/dastortenstudio](https://www.youtube.com/bit.ly/dastortenstudio)

COOKIE KATE

FOTO: KATHARINA MAHR



WIEN

**KUNSTVOLL VERZIERTE
MOTIVKEKSE HANDGEMACHT**

Taubstummengasse 17
1040 Wien

+43 676 4187675
kekse@cookiekate.at

www.cookiekate.at

MEHLSPEISENFRÄULEIN

FOTO: TINA REITER



STEIERMARK

**NEUE WEGE AUF DER SÜSSEN
SEITE DES LEBENS GEHEN**

Grabenstraße 1, 8010 Graz

+43 664 4030579
hallo@mehlspeisenfrl.com

www.mehlspeisenfrl.com

HARRER EISDIELEN

FOTO: HARRER



WIEN, NÖ & BURGENLAND

EIS MIT HERZ

Lainzer Str. 132
1130 Wien

+43 699 19239996
office@harrer.co

www.harrer.co

CAKE BOUTIQUE

FOTO: WALTER DE MEIJER



KÄRNTEN

**FÜR KLEINE UND GROSSE
GENIESSER**

Illyrerweg 14/1 | 9073
Klagenfurt-Viktring

+43 650 6017379

www.cakeboutique9020.com

TORTENHERZ

FOTO: TORTENHERZ



SALZBURG

HOCHZEITSTORTEN FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN

Jungwirtstraße 12
4861 Schörfling am Attersee

+43 650 8449449
info@tortenherz.at

www.tortenherz.at

SÜSSE BOUTIQUE

FOTO: BARBARA PÖLZGUTTER



STEIERMARK

ALLES, WAS DAS HERZ BEGEHRT!

Au 1,
8723 Kobenz

+43 676 84913934
s.boutique@gmx.at

www.zechner.eu/suesse-boutique

KUCHENWUNDER

FOTO: FINE ART FOTO KATRIN WIESSER



OBERÖSTERREICH

EINE VORLIEBE FÜR DIE SÜSSEN DINGE DES LEBENS

Schulstraße 10 | 4212 Neumarkt

+43 664 1652766
info@kuchenwunder.at

www.kuchenwunder.at

BACKTERIUM

FOTO: MICHAEL KOBLER



WIEN

HANDMADE WITH LOVE

Donauturmstrasse 13A
1210 Wien

+43 676 7730666
office@backterium.com

www.backterium.at

DO IT YOURSELF – NAKED CAKE

mit Kenwood





Backen macht glücklich und wenn man für die Hochzeit einer Freundin backen darf, dann wohl umso mehr. Eine professionelle Hochzeitstorte vom Konditormeister hat viele Vorteile und wer schon mal eine Hochzeitstorte gebacken hat, der weiß, wie viel Arbeit und Liebe in jedem Bissen stecken.

Selberbacken liegt jedoch im Trend und wer die Zeit und das richtige Händchen hat, der zaubert seiner Freundin einen Naked Cake auf die Hochzeit. Klärt aber bitte vorher ab, wie euer Kunstwerk zur Hochzeit oder Feier gelangt und ob ausreichend Kühlmöglichkeiten zur Verfügung stehen.

Gemeinsam mit Alexandra von die Einmacherin und Kenwood Chef XL zeigen wir euch, wie ihr für die Bachelorette Party, die Gartenhochzeit oder eine kleine Feier, den perfekten Naked Cake und Cup Cakes zaubern könnt.

Weil Liebe nicht nur durch den Magen geht, haben wir uns bei unseren Küchenhelfern die Limited Edition von Kenwood Chef XL Sense zur Hilfe geholt, passend zur Hochzeit in Perlmutter, mit dem Namen „Love Conquers All“. Ein wahrer Küchenheld, denn er verarbeitet über vier Kilogramm Rührteig in seiner Schüssel, wobei der niedertourige Soft-Anlauf und der Spritzschutz verhindern, dass etwas auf dem Küchenboden landet. Egal ob Teig, Buttercreme, feiner Fondant oder Schokoladenganach: Mit dem Patisserie-Set gelingt das Backkunstwerk.

KENWOOD CHEF XL SENSE SPECIAL EDITION

Mit über 25 passenden Zubehörteilen
ist man für alle Backvorhaben
bestens gerüstet.

www.kenwoodaustria.at



Zutaten für den Rührteig:

300 g Zucker
300 g Butter (Zimmertemperatur)
6 Eier (Gr. L)
450 g Mehl
20 g Backpulver
100 ml Milch
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
200 g weiße Kuvertüre

Zutaten für die Topfencreme:

600 g Topfen
300 g Mascarpone
200 g Staubzucker
3 Blätter Gelatine

Zutaten für die Buttercreme:

5 Eiklar
300 g Zucker
450 g Butter (Zimmertemperatur)

Backrohr auf 180°C vorheizen.

Zuerst die weiche Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Dann die Eier einzeln unterrühren und fünf Minuten auf höchster Stufe rühren.

Vanilleschote auskratzen, zur Masse geben, die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit der Masse verrühren.

Das gesiebte Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach mit der Milch unter die Masse heben.

Den Teig auf zwei Springformen (20 cm) aufteilen und ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe vor dem Herausnehmen.

Zuerst die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Staubzucker, Topfen und Mascarpone mit der Küchenmaschine glattrühren.

Die eingeweichte Gelatine fest ausdrücken und bei schwacher Hitze erwärmen, bis sie sich auflöst. Den Topf vom Herd nehmen und einen Löffel der Topfenmasse zur Gelatine geben und glattrühren. Danach alles zur Topfencreme geben und verrühren.

Anschließend kühlstellen.

Die Eiklar mit dem Zucker in eine Schüssel geben und im Wasserbad rühren, bis sich der Zucker auflöst. Zügig rühren, damit das Eiklar nicht stockt. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Masse in die Küchenmaschine geben und auf höchster Stufe rühren, bis die Zuckermasse fest ist. Danach die Butter nach und nach zugeben. Anschließend kühlen.



Die Tortenböden in der Mitte durchschneiden und auf einen Tortenteller legen. Vorher eventuelle Unebenheiten am oberen Tortenboden abschneiden.

Ca. 1/3 der **Topfencreme** auf den Boden streichen und den anderen Boden aufsetzen. Die Topfencreme nur bis etwa 1 cm vom Rand entfernt auftragen damit die Creme beim Aufsetzen der Böden nicht herausquillt. Mit den restlichen Tortenböden wiederholen.

Die **Buttercreme** oben und seitlich auf die Torte auftragen. Die Torte mindestens drei Stunden in den Kühlschrank.

Zum Schluss kann die Torte je nach Belieben verziert werden.

Was wäre eine Torte ohne Cupcakes?

Der Tortenteig (siehe Rezept) mit Himbeer-Buttercreme Topping:

200 g Frischkäse

75 g weiche Butter

70 g Puderzucker

4 EL Himbeermarmelade

125 g Himbeeren

Friskäse, Butter und Puderzucker kommen in die Küchenmaschine. Danach die Himbeermarmelade hinzugeben und weiter verrühren. Masse kühlstellen.

Mit dem Spritzsack auftragen und mit Himbeeren garnieren.

www.dieeinmacherin.at

FOTOS: RELATIONSJUNK

