



JOSEFA AICHLER
Tortenzeit

Hochzeitstorten | Motivtorten | Klassische Kuchen & Torten



Über mich

Mein Name ist Josefa Aichler und ich bin Gründerin und Inhaberin von TortenZeit. Ich erfülle bereits seit über 15 Jahren die Wünsche meiner Kunden als ausgebildete Konditorin mit Liebe zum Detail und natürlich höchster Qualität. Die Verwendung von besten Rohstoffen, wie frische Eier und Butter, ist für mich selbstverständlich.

Ich habe mich bereits direkt nach der Schule 1985 entschieden eine Ausbildung zur Konditorin in einer Traditionskonditorei zu beginnen. Nach der Lehre habe ich noch einige Jahre in verschiedenen Betrieben gearbeitet. Nachdem meine Kinder nicht mehr meine volle Aufmerksamkeit brauchten, konnte ich mir 2005 den Traum von der Selbstständigkeit erfüllen. Seither darf ich in meiner eigenen Backstube die Wünsche und Vorstellungen meiner Kunden umsetzen.

Preise und Größen

„Die richtige Torte zur richtigen Zeit“

Gerne berate ich euch in einem persönlichen Gespräch zu euren individuellen Vorstellungen, egal ob Torte, süße Kleinigkeiten oder klassischen Kuchen und Torten. Kontaktiert mich gerne.



einstöckig

10 – 20 Personen

ab 70 €



zweistöckig

20 – 50 Personen

ab 140 €



dreistöckig

45 – 90 Personen

ab 310 €

Jede Torte ist individuell und daher variiert der Preis nach Aufwand und Dekoration der Torte, zzgl. berechne ich

- **Caketopper:** Standard – ca. 10 – 15 € oder ihr bringt euren individuellen Topper vorbei
- **Modellierte Figuren aus Fondant:** mit viel Liebe zum Detail modelliere ich gerne in Handarbeit eine Figur (keine Menschen) für eure Torte – ab 25 €
- **Blumen:** die passenden Blumen beziehe ich von der Floristin Kastenmüller in Wolfratshausen – gerne könnt ihr mir natürlich auch eure eigenen Blumen am Tag zuvor vorbeibringen
- **Lieferung:** gerne bringe ich eure Hochzeitstorte sicher und gekühlt zu eurer Location (max. Umkreis von 20km) – 1,20€ pro km für Hin- und Rückfahrt

*Preise unverbindlich Stand 2024

Geschmacksrichtungen

SCHOKO - HIMBEER

Himbeercreme - Himbeerpudding – Schokomandelböden

ERDBEER - SCHOKO

Erdbeer- und Schokocreme - Erdbeerpudding - helle Biskuitböden

MARACUJA

Maracujacreme - Maracujapudding - Schokocrunch - helle Biskuitböden

CRUNCHY HASELNUSS

Nusscreme - Crunchyschicht – Nussböden

ZITRONE - HEIDELBEER

Heidelbeercreme - Zitronencreme - Lemencurd - helle Biskuitböden

SCHOKO (- SALZKARAMELL)

Schokocreme - Schokocrunch - Schokomandelböden

(optional zusätzlich mit Salzkaramell)

Süße Leckereien

- Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte und Geschmacksrichtung -

CAKEPOPS – 2,80 € (mit Schleife + 0,50 €)

Schoko | Vanille | Zitrone | Haselnuss - mit Schokoglasur

CAKESICLES – 3,70 € (mit Schleife + 0,50 €)

Schoko | Vanille | Zitrone | Haselnuss - mit Schokoglasur

CUPCAKES MINI – 2,30 €

Vanilleboden | Schokomandelboden mit Vanille | Schoko | Himbeer | Maracujatopping

PETIT FOURS – 3,40 €

Mandelböden mit Aprikosenkonfitüre - mit Fondantglasur

BROWNIE – 3,30 € (mehlfrei)

schokoladiger Brownieboden mit Schokoladen | Himbeertopping

KLASSISCHE KUCHEN & TORTEN – ab 40 €

Ø28 cm – ca. 14-16 Stk.

meine gesamte Auswahl findet ihr auf meiner Website

Bestellung/Anfrage

Ihr möchtet gerne eine schicke Hochzeitstorte und steht aber auch auf Klassiker, wie Apfelstreuselkuchen oder SchwarzwälderKirsch Torte? Gerne versüße ich eueren schönsten Tag mit einem Buffet aus moderner Hochzeitstorte und klassischen Kuchen und Torten.

Euch gefällt meine Auswahl an Torten und süßen Leckereien? Am besten ihr schickt mir eine Email an info@tortENZEIT.de und fügt gleich folgende Informationen mit ein, für eine schnellere und leichtere Bearbeitung eurer Anfrage.

- Name
- Telefonnummer
- Tag eurer Feier
- Location (Lieferung: ja/nein)
- Gästeanzahl
- Welche Leckereien sagen euch zu?
- Welche Geschmacksrichtungen stellt ihr euch vor?
- Gerne Inspirationsbilder oder z.B. ein Foto eurer Einladungskarte anhängen, um evtl. die Torte dem Design anzupassen

Josefa Aichler

Marienstraße 12

82544 Egling/Dettenhausen

www.tortENZEIT.de

info@tortENZEIT.de

08176 / 1719