

Kunstwerke mit Tradition

Hochzeitstorten können wahre Kunstwerke sein, aber man sollte nicht vergessen, dass sie auch schmecken sollten. Bereits im antiken Rom wurde zur Hochzeit ein Mandelkuchen gebacken. Die Hochzeitstorte in ihrer heutigen Form entstand erst im 19. Jahrhundert, zunächst vermutlich in England.

Die sechs wichtigsten Bräuche rund um die Hochzeitstorte

1 Das Brautpaar fertigt die Torte nicht selbst. Entweder man überlässt es einem Konditor oder Freunde und Verwandte übernehmen diese Aufgabe.

2 Bei einer fünfstöckigen Torte symbolisieren die fünf Etagen: Geburt, Kommunion bzw. Konfirmation, Heirat, Kinderreichtum und Tod.

4 Das gemeinsame Anschneiden der Torte ist oft der Höhepunkt der Hochzeitsfeier und steht für das gemeinsame Handeln des Brautpaares. Das Messer, das dazu benutzt wird, ist mit einer Schleife verziert. Der Brauch besagt: Wer beim Anschneiden die Hand oben hat, wird auch in der Ehe das Sagen haben und die Richtung vorgeben.

3 Das Brautpaar küsst sich über der Hochzeitstorte, ohne sie zu berühren oder umzustossen. Dann ist ein reicher Kindersegen garantiert. **Tipp:** Damit tatsächlich nichts passiert, sollten bei einer hohen Torte Stühle bereit stehen.

5 Oft werden eine gebrannte und eine ungebrannte Kaffeebohne in die Torte eingebacken. Der Gast, der die gebrannte Bohne in seinem Kuchenstück findet, kann auf eine schnelle Verlobung hoffen. Der Gast, der auf die ungebrannte Bohne stößt, wird leider ledig bleiben.

6 Viele Paare frieren die oberste Etage der Hochzeitstorte ein und essen Sie dann gemeinsam zu einer besonderen Gelegenheit. Schöne Anlässe können der erste Hochzeitstag oder die Geburt des ersten Kindes sein. **Tipp:** Fragen Sie den Konditor, ob sich die Zutaten Ihrer Torte zum Einfrieren eignen.

Betty's Sugar Dreams



Die Checkliste für Ihre Traumtorte

» FORM

- Selbsttragend Etagen Säulen
 Herzform Kastenform Wendelform

» STIL

- Themen: _____
 Modern Klassisch
 Romantisch Extravagant

» FÜLLUNG

- Sahne Vanillecreme Käsesahne
 Schokosahne Joghurtcreme Buttercreme
 Quark Andere Füllung _____

» FARBE

- Rot Rosa Weiß
 Braun Blau Lila
 Andere Farbe _____

» BESTELLUNG

	TERMIN	ERLEDIGT
Torte ausgesucht		<input type="radio"/>
Torte bestellt		<input type="radio"/>
Torte Anlieferung		<input type="radio"/>

» ANZAHL DER BENÖTIGTEN TORTENSTÜCKE

(Man rechnet die Personenzahl minus zehn Prozent.)

- Bis 20 Stücke 20 – 50 Stücke
 50 – 70 Stücke 70 – 100 Stücke
 100 – 150 Stücke mehr als 150 Stücke

» FRÜCHTE

- Äpfel Birnen Erdbeeren
 Pfirsiche Aprikosen Zitronen
 Kirschen Andere Früchte _____

» DEKORATION

- Tortenfiguren aus Marzipan Tortenfiguren aus Plastik
 Rosen aus Marzipan Echte Rosen/Rosenblätter
 Grafisches Muster Schriftzug
 Andere Dekoration _____

» KONDITOR

- Konditorei _____
Adresse _____
Telefon _____
Kosten _____