

Kuchen und Torten nach neuer Rezeptur



- fertig gebacken
- leichtes Handling
- nur noch auftauen

Kaffee und Kuchen ist für viele Gäste ein nachmittägliches Ritual, eine entspannende Pause oder einfach ein süßer Genussmoment. In vielen Küchen fehlt es jedoch an Zeit oder Personal, um neben den warmen Speisen auch noch selbst zu backen. Um schnell und unkompliziert eine große Vielfalt anbieten zu können, sind die TK Kuchen und Torten aus dem Servisa-Sortiment hervorragend geeignet.

Neu, mit noch feinerer Rezeptur und in Konditorqualität überzeugen Napfkuchen, Sahnetorten und Blechkuchen mit Liebe zu handwerklichen Details. Servieren Sie ein saftiges Stück deutscher Kuchenklassiker, vom Frankfurter Kranz bis zur Donauwelle. Während die Rührkuchen und Torten ungeschnitten geliefert werden, sind Donauwellen und Bienenstich bereits vorgeschnitten. Je nach Bedarf lassen sich die Kuchen und Torten von Servisa so individuell portionieren oder exakt kalkulieren.

Zubereitung: Vor dem Auftauen die Verpackung entfernen und 8-10 Stunden in der Kühlung oder 6-8 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.



TK Marmortopf Kuchen

– 1350 g, Ø 25 cm, ungeschnitten – helle und dunkle Sandmasse mit feinem Geschmack, mit dunkler kakaohaltiger Fettglasur überzogen, mit weißer Fettglasur abgefädelt

44205

Ktn. 1 Kuchen

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1700 kJ / 406 kcal, Fett 22 g, davon gesättigte Fettsäuren 9,5 g, Kohlenhydrate 48 g, davon Zucker 21 g, Eiweiß 4,8 g, Salz 0,35 g



TK Zitronentopf Kuchen

– 1350 g, Ø 25 cm, ungeschnitten – köstliche Sandmasse mit fruchtiger Zitrone, überzogen mit weißer Glasur, mit brauner kakaohaltiger Fettglasur abgefädelt

44206

Ktn. 1 Kuchen

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1800 kJ / 431 kcal, Fett 23 g, davon gesättigte Fettsäuren 7,8 g, Kohlenhydrate 51 g, davon Zucker 24 g, Eiweiß 4,2 g, Salz 0,26 g



TK Frankfurter Kranz

– 2000 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, ca. 20 Stücke – helle, saftige Sandmasseböden, gefüllt mit Kirschwasser-Buttercreme und Konfitüre. Außen bedeckt mit Haselnusskrokant, garniert mit Cremetupfen und Dekorkirschen. Enthält Alkohol

44210

Ktn. 1 Kuchen

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1364 kJ / 327 kcal, Fett 21 g, davon gesättigte Fettsäuren 8,8 g, Kohlenhydrate 31 g, davon Zucker 20 g, Eiweiß 2,9 g, Salz 0,20 g



TK Nuss-Marzipantorten
„Lübecker Art“

– 1800 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
ein knuspriger Mürbeteigboden und zwei helle Biskuitböden, gefüllt mit Haselnuss-Sahne, bedeckt mit einer Marzipandecke, dekoriert mit Sahnerosetten und Haselnüssen
44207

Ktn. 3 Torten

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1329 kJ / 318 kcal, Fett 19 g, davon gesättigte Fettsäuren 8,7 g, Kohlenhydrate 33 g, davon Zucker 23 g, Eiweiß 4,2 g, Salz 0,08 g

Zubereitung:

Vor dem Auftauen die Verpackung entfernen und 6-8 Stunden in der Kühlung auftauen lassen, danach gekühlt lagern.



TK Käse-Sahnetorten

– 2000 g, Ø 27 cm, ungeschnitten –
ein knuspriger Mürbeteigboden, belegt mit 2 hellen Biskuitböden, dazwischen eine lockere Käse-Sahne-Füllung, abgestäubt mit Zuckerschnee

44225

Ktn. 3 Torten

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1067 kJ / 255 kcal, Fett 12 g, davon gesättigte Fettsäuren 5,9 g, Kohlenhydrate 33 g, davon Zucker 22 g, Eiweiß 3,8 g, Salz 0,08 g

TK Schwarzwälder Kirsch-Sahnetorten

– 2100 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke –
ein Mürbeteigboden bestrichen mit Sauerkirschkonfitüre und ein Schokobiskuitboden bilden die Grundlage für die SauerkirsCHFüllung und aromatisch abgestimmte Kirschwasser-Sahne. Bedeckt mit einem Schokobiskuit, der mit Kirschwasser getränkt wird und mit Kirschwassersahne bedeckt ist. Garniert mit 14 Sahnetupfen und kandierten Kirschen, sowie Schokospänen. Enthält Alkohol

57527

Ktn. 3 Torten

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1140 kJ / 273 kcal, Fett 13 g, davon gesättigte Fettsäuren 7,5 g, Kohlenhydrate 34 g, davon Zucker 15 g, Eiweiß 2,7 g, Salz 0,08 g



TK Donauwellen

– Blech 37 x 26 cm = 2000 g,
vorgeschnitten in 20 Stücke –
helle und dunkle Sandmasseböden mit reichlich Kirschen und Sahnecreme, bedeckt mit Schokoguss

44203

Ktn. 3 Kuchen

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1134 kJ / 271 kcal, Fett 16 g, davon gesättigte Fettsäuren 4,6 g, Kohlenhydrate 30 g, davon Zucker 19 g, Eiweiß 2,5 g, Salz 0,26 g



TK Mandel-Bienenstichschnitten

– Blech 36 x 26 cm = 1850 g,
vorgeschnitten in 20 Stücke –
Hefeteig, gefüllt mit lockerer Sahne mit Vanillegeschmack, bedeckt mit einer knusprigen Mandeldecke

44215

Ktn. 3 Kuchen

100 g enthalten durchschnittlich:

Brennwert 1080 kJ / 258 kcal, Fett 13 g, davon gesättigte Fettsäuren 6,1 g, Kohlenhydrate 31 g, davon Zucker 17 g, Eiweiß 3,8 g, Salz 0,35 g