

MARKT & PRODUKTE

## Die Kuchen mit dem Sahnehäubchen



Die drei neuen Sahne-Cake Kreationen von Schöller Backwaren /  
Foto: Froneri Schöller

Bei den Sahne-Cakes von Schöller Backwaren trifft fruchtiger Obstkuchen auf luftig-lockere Sahne. In drei Sorten sorgen die Kuchen seit September für Genussmomente.

Bei der Sorte Himbeere und Schoko trifft ein Schoko-Rührteigboden mit eingebackenen Himbeeren auf eine zarte Kakao-Sahne-Füllung, die mit einer fruchtigen Himbeerzubereitung verstrudelt ist. Zusätzlich ist der Kuchen mit Himbeeren belegt und mit Tortenguss abgeglänzt.

Ein saftiger Marmorkuchen mit eingebackenen Sauerkirschen wird bei der Variante Kirsche und Vanille von einer feinen Vanille-Sahne-Füllung bedeckt. Die eingestrudelte Kirschzubereitung und die aufgelegten Sauerkirschen bringen eine fruchtige Note ins Spiel. Auch diese Kreation ist mit Tortenguss abgeglänzt.

Die dritte Variante heißt Pfirsich und Eierlikör. Hier wird ein lockerer Haselnuss-Rührteigboden mit eingebackenen Pfirsichwürfeln von einer Eierlikör-Sahne-Füllung gekrönt. Außerdem ist er mit Tortenguss abgeglänzt und mit einer kakaohaltigen Fettglasur dekoriert.

### Blickfang für die Vitrine

Die neuen Sahne-Cakes in Handmade-Optik sind ungeschnitten und können somit individuell portioniert werden. Für eine ansprechende Präsentation lassen sich die Sahne-Cakes zum Beispiel auf unterschiedlich hohen und farbigen Kuchenplatten anrichten. Der Stilmix aus klassischem Caféhaus- und angesagtem Vintage-Design macht die Sahne-Cakes zu einem Blickfang.