

Unvergessliche Hochzeitstorten: Kreative Kuchen für den großen Tag

Von [Christian](#) | 23. März 2015 0 Kommentare

Was ist die letzte Hochzeitstorte, an die ihr euch erinnert? Wie hat sie geschmeckt? Gar nicht so einfach, sich daran zu erinnern, oder? Eigentlich ist der Tortenanschnitt ja einer der schönsten Momente einer Hochzeit. Doch der Großteil des Hochzeitsgebäcks ist heutzutage oft ziemlich austauschbar. Ein Zustand, den kreative Hochzeitsbäcker und Bäckerinnen nicht auf sich sitzen lassen wollen. Wir stellen euch die kreativsten Hochzeitstorten vor.



TORTENWUNDER AUS DER SCHWEIZ

Carla Da Rocha hat sich das Tortenbacken selber beigebracht. Dann wurde aus ihrer Liebe zum Backen, wie so schön heißt, mehr: „**Die Qualität meiner Kreationen wurde über die Familie hinaus bekannt, und so beschloss ich, meine Leidenschaft zum Beruf zu machen**“, schreibt sie auf ihrer Seite tortedicarla.ch.

VON HOCHZEIT BIS HELLO KITTY

Zu ihren zuckersüßen Meisterwerken zählen allerdings nicht nur Hochzeitstorten: „Von der 7-stöckigen Hochzeitstorte mit personalisiertem und handgemachtem Brautpaar, Kindertorten in Hello Kitty Form, Fashion-Torten in Taschenform bis hin zur Baby-Shower-Torte in Form eines Karussells oder der Taufftorte mit einem modellierten Baby on Top“ bekommt ihr bei ihr alles, was das Naschherz begehrt.



Wer sagt, dass immer Braut und Bräutigam auf der Tortenspitze zu stehen haben?

SELBER HAND ANLEGEN

Wer sein Hobby liebt, der behält es nicht für sich. Deshalb bietet Carla nicht nur ihre eigenen Kreationen zum Verkauf an, sondern stellt ihr Wissen Interessierten in Kursen zu „Tortenartistik“ zur Verfügung. Wem der Weg in die Schweiz zu weit und die eigene Küche zu schön ist, um sie zu verlassen, dem bietet Nicola auf ihrem Blog „Verrückt nach Hochzeit“ **eine Vorstellung davon**, was man braucht, um sich seine Hochzeitstorte selbst zu backen. Vorausgesetzt, man hat die Zeit dazu: **„Insgesamt stecken sieben bis acht Stunden Arbeit in einer einzigen Hochzeitstorte“**, schreibt sie. Und auch das nur, wenn man es bereits kann.



Bei einer Hochzeitstorte sollte man sich zweimal überlegen, ob man sie selbst backt oder nicht doch lieber einem Profi überlässt.

INSPIRATION GEFÄLLIG?

Solltet ihr selbst gerade in der Hochzeitsplanung stecken und noch immer nicht das passende gefunden haben, haben wir für euch auch noch ausgefallenerere Optionen. Zum Beispiel Torten, **die sich an realen Kunstwerken orientieren**. Wem selbst das noch nicht verrückt genug ist, dem empfehlen wir **diese Liste an 20 wirklich unkonventionellen Backwerken**.

EIN KUCHEN FÜR DIE EWIGKEIT

Wenn der große Tag schließlich vorüber und die Schlacht am Kuchenbuffet gewonnen ist, bleibt die Frage – was passiert mit dem restlichen Kuchen? Unser (nicht ganz ernstgemeinter) Tipp an die Hochzeitsgäste: Bittet darum, ein Stück mitnehmen zu dürfen und bewahrt es gut auf. Ist das Brautpaar irgendwann berühmt, könnt ihr so ein Stück Hochzeitstorte nach einigen Jahren zu einem horrenden Preis weiterverkaufen – wie das mit Tortenstücken von Hochzeiten der britischen Königsfamilie **immer wieder mal passiert**.