

geipings® Naked Cookie Cream

Schicht für Schicht ein kleines Meisterwerk: Ein saftiger Schoko-Brownie-Boden bildet die perfekte Basis und trifft auf eine herrlich leichte Sahnecreme mit feinem Crunch. Als krönender Abschluss ein marmorierter Schokoüberzug, veredelt mit zarten Cremetupfern und knusprigen Keks-Stückchen.



Sahne
TORTE

Naked-Torte

Du bist ein kreativer Kopf und möchtest deine eigene Torte gestalten?

Wir liefern die unglaublich leckere Basis* und du kannst sie, ganz nach deinen eigenen Wünschen, VERZIEREN.

*Erhältlich in Schoko, Erdbeere oder Vanille



Buttercreme
TORTE

So bestellst du deine Lieblings-Torte:

Wir benötigen für alle Torten eine Vorlaufzeit von mindestens 4 Tagen. Alle Torten haben einen Durchmesser von 26cm aus denen man knapp 14 Stückchen genießen kann.

Unsere Profis in der Kundenbetreuung wickeln deine Bestellung gerne mit dir ab:

Telefon: 02591 - 91 80 120
Per Mail: kundenbetreuung@geiping.de

geiping®



Torten- kunst

- SEIT 1924 -



geiping®

Sahne
TORTE

geipings® Marzipan- Mandel

Liebe auf den ersten Blick?

Bei uns bekommst du eine besonders große Portion davon!



Mit fruchtigen Kirschen und Mandel-splittern. Vom Marzipanboden bis zum Marzipanüberzug ist alles einfach nur unfassbar lecker! Wir sind verliebt.

Käse-Sahne

mit frischen Mandarinen und einem Hauch Puderzucker! Die wunderbar abgestimmte Kombination aus cremiger Käsemasse und saftigen Mandarinen ist unwiderstehlich.



Sahne
TORTE



Schoko-Sahne

Dein perfekter GENUSS-Moment ...

Leichte Schweizer Mousse au Chocolat umhüllt von einer Schokoganache aus belgischer Kuvertüre. Gebettet auf einem köstlichen Schokoboden!

Sahne
TORTE

Jubiläums-Torte

Buttercreme
TORTE

Kaum in Torte zu fassen.

Mit einer verführerischen Mischung aus weißer und Vollmilchschokolade, kombiniert mit einer köstlichen Nougat-Nuss-Creme und einem unwiderstehlichen Haselnuss-Crunch, nimmt die Torte den Spitzenplatz in unserer Tortenkunst ein.



Buttercreme
TORTE

Frankfurter-Kranz

Unsere perfekt geschichtete Buttercreme-torte besteht aus einer saftigen Sandkuchenn-masse mit Buttercreme und Preiselbeermarmelade. Perfekt abgerundet mit Krokant. Unser I-Tüpfelchen: die Amarenakirschen!