

Bei Abdruck in Print bitte Copyright: www.weddix.de
Bei Verwendung online bitte Copyright: weddix.de – Alles für Ihre Hochzeit

Titel und Kurzinformation:

Das süße Buffet zur Hochzeit – Hochzeitstorte und andere Leckereien

Nur das Beste für die Gäste – da darf die Hochzeitstorte nicht fehlen, oder?

Dezember 2017

Das süße Buffet zur Hochzeit – Hochzeitstorte und andere Leckereien

Die Hochzeitstorte ist ein wichtiger Bestandteil der Hochzeitsfeier, sie gehört traditionell dazu und bildet die kulinarische Krönung des Hochzeitsessens. Das süße Buffet kann natürlich, je nach persönlichen Vorlieben, variiert werden und auch zur klassischen Hochzeitstorte an sich, sind viele süße Alternativen hinzugekommen.

Das essbare Kunstwerk zur Hochzeit – die Hochzeitstorte

Laut einer [Umfrage auf weddix.de](http://weddix.de), ist die klassische Hochzeitstorte weiterhin ein fester Bestandteil bei der Hochzeit. 58,8% der Umfrageteilnehmerinnen wollen nicht auf den süßen Abschluss in Tortenform verzichten. Bei knapp 24% werden sowohl Torte als auch andere süße Backideen wie Cupcakes serviert.

Es ist also deutlich zu erkennen, dass sich die traditionelle Hochzeitstorte weiterhin durchsetzt und noch nicht vom Hochzeitsbuffet weichen musste. Aber warum auch. Der Charme einer mehrstöckigen Torte, egal ob in schlichten Weiß oder anderen Farbvarianten, reich verziert ist definitiv etwas Besonderes für jedes Brautpaar.

Auf der anderen Seite sind auch kleine Törtchen, Tartles, Cupcakes, Muffins oder Petit Fours ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus. Kleine bunte Kunstwerke, die praktisch in die Hand genommen werden können und nicht so reichhaltig sind, wie ein großes Stück Torte. Der kulinarischen Fantasie stehen alle Türen offen und es können viele unterschiedliche Varianten ausprobiert werden - so ist für jeden Gast das Richtige dabei und die kleinen Leckereien kommen besonders bei Kindern sehr gut an.

Hochzeitstorte einfach selber backen oder lieber Hände weg

Diese Frage stellen sich viele Brautpaare und eine "richtige" Antwort gibt es natürlich nicht. Selbstverständlich können backaffine Bräute, Brautjungfern oder Verwandte und Freunde, für das süße Buffet backen. Schenkt man jedoch dem Brauchtum Glauben, sollte eine Braut niemals selbst backen. Das bringt Unglück. Symbolisch steht die Hochzeitsbackerei nämlich für die schwere Arbeit im Eheleben...

Freundinnen oder Familienmitglieder, die gerne backen und eine gewisse Feinmotorik aufweisen, schenken gerne einen besonderen Kuchen oder eine raffinierte Torte, als Hochzeitsgeschenk. So ist das Buffet noch persönlicher und die Kosten für den Konditor können minimiert werden.

Die meisten Brautpaare greifen jedoch auf das professionelle Geschick eines Konditors zurück, auch wenn dieser natürlich kostspieliger ist. Dafür können Probeessen veranstaltet werden und das Brautpaar wird fachmännisch beraten.

Wer keine Zeit für einen Besuch beim Konditor hat, kann sich die Hochzeitstorte auch online bestellen. Die Auswahl der Onlinebäckereien, die sich auf Hochzeitstorten spezialisiert haben, ist groß und die Individualisierungsmöglichkeiten grenzenlos.

Wie viel Kuchen pro Person – der Spagat zwischen Zuviel und Zuwenig

Für die Planung der Hochzeitstorte sollten circa zwei Stück Torte pro Person eingeplant werden. Die Faustregel sollte allerdings auf das Hochzeitsmenü abgestimmt sein. Wenn das Essen sehr üppig ist, bleibt kaum noch Platz, um die süße Backkunst zu verkosten.

Wann geht es los mit der süßen Schlemmerei - der richtige Zeitpunkt

Normalerweise wird die Hochzeitstorte als krönender Abschluss, sozusagen nach dem Mitternachtssnack mit Gulaschsuppe, Braten usw., serviert. Allerdings besteht hier die Gefahr, dass schon alle satt sind. Also dann vielleicht lieber aufs Dessert verzichten und stattdessen Torte schlemmen.

Ist hingegen ein nachmittägliches Kaffeetrinken geplant, dann eröffnet die Hochzeitstorte das Kuchenbuffet. Oder, für Unkonventionelle: man kann die Torte auch schon beim Sektempfang servieren lassen und damit die eigentliche Feier eröffnen.

Damit das kunstvolle Backwerk auch gebührenden Respekt findet, kann man die Torte auch schon ganz zu Beginn der Feier im Speisesaal aufstellen lassen. Jeder hat genügend Zeit das Kunstwerk zu betrachten und außerdem weiß so auch jeder Gast was noch, kalorientechnisch betrachtet, auf ihn zukommt.

Der Feinschliff der Hochzeitstorte – die Tortendeko, Krönung des Kunstwerks

Die Spitze der Hochzeitstorte wird meist mit einer [Tortenfigur](#) geschmückt. Jede Torte kann eine Geschichte erzählen. Egal ob es ein Symbol des Kennenlernens ist, der Werdegang der Beziehung oder die gemeinsame Zukunftsplanung. Beispielsweise kann die Hochzeitstorte in Form eines Eifelsturms sein, wenn sich das Brautpaar in Paris zum ersten Mal gesehen hat, auch Berufe oder Hobbys können in die Deko mit eingebaut werden. Der fußballspielende Bräutigam, die kritische Braut oder einfach nur die Initialen des Brautpaares, geben die spezielle persönliche Note.

Generell gesagt können zwei Wege gewählt werden: Entweder die Tortenfigur wird gleich von dem Konditor des Vertrauens angefertigt. Hierbei ist das süße Topping entweder aus Marzipan oder Fondant und kann bei Bedarf mitgegessen werden.

Die zweite Option ist der Kauf einer nicht essbaren Tortenfigur. Egal ob klassisch, witzig, verspielt oder symbolträchtig - die Auswahl ist groß und die richtige Figur ist mit Sicherheit dabei.

Die Tortenfigur aus Porzellan hat den Vorteil, dass sie sich wunderbar als Erinnerung aufbewahren lässt und für weitere Dekozwecke genutzt werden kann.

Wer keine klassische Tortenfigur auf der Spitze thronen lassen möchte, kann auf eine Vielzahl an alternativen Dekoelemente zurückgreifen. Egal ob Mini-Wimpelkette oder moderner [Cake Topper](#) aus hochwertigem Acrylglas – den Motiven, Formen und Farben sind keine Grenzen gesetzt. Cake Topper sind vor allem für leichte Sahnetorten bestens geeignet, sie haben kaum Gewicht und können auch auf filigranen Torten thronen. Aber auch Blumen aus Marzipan, die sich an der Torte herunter ranken, zierliche Schmetterlinge oder eingearbeitete Fotos, die auf das Fondant oder Marzipan gedruckt werden sind ein echter Eyecatcher zur Hochzeit.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt und die Hochzeitstorte kann so individuell gestaltet werden, wie das Brautpaar es wünscht.

Magic Moment – der Anschnitt der Torte

Angeschnitten wird die Hochzeitstorte traditionell vom Brautpaar gemeinsam. Dabei sollte man genau hinschauen: Wer die Hand oben hat, so sagt man, hat auch in der Ehe die Oberhand. Und damit der Anschnitt auch schön anzusehen ist, sollte man auch das richtige Schneidewerkzeug haben. Edle Tortensets mit Gravuren sind nicht nur schön für den Augenblick - sie erinnern das ganze Leben an den wichtigsten Tortenschnitt im Leben.

Die Informationen aus diesem Artikel finden Sie im Hochzeitsratgeber von weddix.de:

<https://www.weddix.de/ratgeber/hochzeitstorte/tipps-tricks-zur-hochzeitstorte.html>

<https://www.weddix.de/ratgeber/hochzeitstorte/braeuche-rund-um-die-hochzeitstorte.html>