



GERMANIA Infolyer 2026.2

GERMANIA Kaffeezeit

Unser Tortenvorschlag zum Thema ...

Der Kaffee-Biskuitboden mit

[GERMANIA Torta-fix / GERMANIA Torta-fix Dinkel](#)

wird mit einer leichten Mokka-Krem ([GERMANIA Füllkrem](#)) gefüllt

Kaffeebiskuitboden

ausreichend für 2 Böden ø 26 cm, 6 cm hoch

Torta-fix®	300 g
Weizenmehl Type 550	200 g
Zucker	400 g
Ei	500 g
Wasser	250 g
Instant-Kaffee	10 g

Mokka-Füllkrem

Germania-Füllkrem	150 g
Zucker	50 g
Instantkaffee	15 g
Milch	1 l

- Nicht nur als Torte, sondern auch als Kleinkuchen, Kranz, Blechkuchen
- to go: Kaffeebiskuit-Cupcake mit Mokka-Krem-Topping u./o. -Füllung



GERMANIA in der Erdbeersaison 2026:

- [GERMANIA Erdbeer-Gel](#)
als Kochgel und über alle Geleesprühgeräte
- [GERMANIA Gelier-Pektin](#)
für hausgemachte Erdbeer-Fruchtaufstriche
- [GERMANIA Erdbeer-Saftbinder](#)
für Fruchtfüllungen und gegen das Durchweichen

Noch Fragen offen oder mehr Ideen?
Support? Gemeinsames Brainstormen?
Produktmuster und Rezeptmappen?

- info@germania-backmittel.de
- 09371 2488, auch WhatsApp
- oder im [GERMANIA-Channel](#)

