



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

