

# 1 In der Feinbäckerei gibt es verschiedene Tortenformen.

In Ihrer Bäckerei stellen Sie verschiedene Torten und Desserts her. Sie sollen in den nächsten Wochen bei der Herstellung von Torten mitarbeiten. Dazu benötigen Sie bestimmte Kenntnisse.

## a Überprüfen Sie Ihr Vorwissen. Benennen Sie die abgebildeten Tortenformen.

die Ansnchnitttorte \* die Aufsatztorte \* die Etagentorte \*  
 die Formtorte \* die Kuppeltorte \* die konische Torte \* die Kranztorte

## b Ordnen Sie den unterschiedlichen Tortenbezeichnungen ein passendes Beispiel zu. Sie können auch eigene Beispiele ergänzen.

die Champignontorte \* das Muttertagsherz \* der Frankfurter Kranz \* die Fürst-  
 Pückler-Torte \* die Hochzeitstorte \* die Sachertorte \* die Jubiläumstorte

Bezeichnung	Abbildung	Beispiel
		
		
		
		
		

		
		

## 2 Fachbegriffe erklären

- a Erklären Sie folgende Fachbegriffe in ganzen Sätzen.
- b Suchen Sie passende Fotos und ergänzen Sie mit Ihren Fotos.

Bezeichnung	Erklärung
Dessert	
Petit-Fours	

**3 In Ihrer Bäckerei stellen Sie auch *gebackene Torten* her.**

**a Schreiben Sie jeweils 2-3 Merkmale auf für...**

die Baumkuchentorte

---

---

---

die Spanische Vanilletorte

---

---

---

**b Schreiben Sie auf, welche Torten außerdem zu den gebackenen Torten gezählt werden.**

---

---

**c Beschreiben Sie die typischen Merkmale von mindestens einer weiteren gebackenen Torte.**

---

---

---



