

Tipp zur Hochzeitstorte

Die Größe/Höhe der Hochzeitstorte ist abhängig von der Anzahl der Gäste, denn jeder soll ein Stück bekommen.

Nach alter Tradition sollte Marzipan verarbeitet sein (zumindest in der Deko), da dies als Glückbringer gilt und Fruchtbarkeit verheißen soll.

Die Hochzeitstorte kann sowohl zum Nachmittagskaffee als auch in den späten Abendstunden verzehrt werden. Beim Anschneiden der Torte zeigt sich dann auch, wer später in der Ehe den Ton angibt. Wer beim Anschneiden des Kuchens die Hand über der Hand des Partners hat, hat – traditionell – auch später „die Hosen an“.

Danach übernimmt das weitere Schneiden und Verteilen eine Servicekraft.