

Isi Cake Patisserie

Fine Art Wedding Cakes
made with Love & Buttercream





Über mich

Ich wusste schon früh: Ich möchte Konditorin werden — und keinen anderen Beruf.

2016 startete ich meine Ausbildung beim bekannten Tortenkönig in Wuppertal und legte sie als Klassenbeste ab. Während meiner Elternzeit wuchs der Wunsch, mein eigenes Unternehmen zu Gründen und 2021 begann ich die Meisterschule neben der Kindererziehung, 2023 folgte die Gründung von Isi Cake, 2024 der Schritt in die volle Selbstständigkeit.

Heute kreiere ich moderne, elegante Hochzeitstorten aus feiner Buttercreme — individuell, liebevoll und mit höchstem Qualitätsanspruch.

Jede Torte ist ein kleines Kunstwerk, das euren Tag noch einzigartiger machen soll.

Mit Liebe zum Detail — für euren süßesten Moment.





Portfolio



Der Ablauf



01. Cake Tasting

Der Weg zu eurer Traumtorte beginnt mit Genuss.
Ihr bestellt eure Tasting Box und probiert euch entspannt zuhause
durch meine beliebtesten Sorten.
So findet ihr euren Lieblingsgeschmack – und bekommt ein Gefühl
für meine Handschrift.

02. Details

- Hochzeitsdatum
- Location
- Gästeanzahl / Portionsmenge
- Farbwunsch & Stilrichtung (am besten mit Beispielfotos)



Im Anschluss besprechen wir gemeinsam euer Tortendesign, das Deko-Konzept und den Ablauf am Hochzeitstag. So entsteht eine Torte, die optisch wie geschmacklich zu euch passt – und euren besonderen Moment perfekt abrundet.

03. Angebot

Auf Basis eurer Wünsche erhaltet ihr ein individuelles, transparentes Angebot inklusive Zahlungsinformationen.

Mit eurer Bestätigung und der Anzahlung ist euer Termin verbindlich reserviert.
Ich sichere euren Hochzeitstag exklusiv für euch und beginne mit der detaillierten Planung.
Der Restbetrag muss mindestens 1 Woche vor eurer Hochzeit bezahlt werden.

04. Lieferung

Am Hochzeitstag liefere ich eure Torte persönlich, dekoriere sie bei Bedarf mit frischen Blumen und platziere sie perfekt für euren großen Moment.

★ Damit bleibt für euch nur eins: Genießen

05. Rückgabe

Etageren, Tortenplatten und bei 3-stöckigen Torten die Holzbodenplatte bitte gereinigt innerhalb von 3-5 Tagen zurückbringen.

Danach erfolgt die Rückzahlung der Kaution.



TORTENGRÖSSE



Andere Größen und Formen, wie Rechteck, Sechseck, "Scallop" auf Anfrage möglich.

ca. 3 x 5cm PORTION
perfekte Portionsgröße
für Hochzeitstorten

Vier Schichten Wiener Boden und
drei Schichten Creme. Jede Etage
ist somit 16 hoch.



Tortenfüllung

Alle meine Kuchen enthalten Weizen (Gluten), Milchprodukte und Eier.
Einige Geschmacksrichtungen
enthalten Nüsse und alle werden in einer Umgebung hergestellt, in
der Nüsse und Soja vorhanden sind.

VEGAN & GLUTENFREIE Füllungen auf Anfrage.

Vanille & Erdbeere

Leichter Vanillebiskuit kombiniert mit einer zarten Frischkäsecrème und frischen Erdbeeren – fruchtig, erfrischend und perfekt für alle, die es leicht & sommerlich mögen.

Tropisch & Süß

Locker-luftiger Vanilleboden, cremige Mascarponefüllung und fruchtbare Pfirsich-Maracuja-Noten. Ein harmonisches Spiel aus Süße und tropischer Frische.

Mascarpone & Zitrone

Feiner Vanilleboden trifft auf eine samtige Mascarponecreme mit frischer Zitronennote – elegant, leicht und angenehm erfrischend.

Nussig & cremig

Saftiger Schokoladenbiskuit mit einer zarten Haselnussfrischkäsecrème und knusprigen Bueno-Stückchen – cremig, nussig und himmlisch schokoladig.

Schokoladig & Leicht

Intensiver Schokoladenboden, verfeinert mit einer leichten Mascarponecreme und knackigem Hanuta-Crunch – vollmundig, knusprig, unwiderstehlich.

Kokos & Himbeere

Aromatischer Kokosbiskuit, cremige Frischkäsefüllung und frische Himbeeren – exotisch, leicht und herrlich belebend.

Tortenfüllung

Alle meine Kuchen enthalten Weizen (Gluten), Milchprodukte und Eier.
Einige Geschmacksrichtungen
enthalten Nüsse und alle werden in einer Umgebung hergestellt, in
der Nüsse und Soja vorhanden sind.

VEGAN & GLUTENFREIE Füllungen auf Anfrage.

Pistazien&Fruchtig

Samtige Pistaziencreme kombiniert mit frischen Himbeeren —
elegant, leicht nussig & herrlich fruchtig.

Vanille – Himbeere

Feiner Vanillebiskuit mit cremiger Mascarpone und frischer
Himbeernote — ein zeitloser Klassiker für jede Hochzeit.

Cookies & Cream

Zarte Vanillemascarpone mit feinen Oreo-Stückchen — modern,
cremig & ein Favorit bei Brautpaaren und Gästen.

Lotus & Salted Caramel

Cremige Vanillemascarpone verfeinert mit Lotus-Karamell &
einer zarten Salzkaramell-Note — vollmundig, sanft würzig &
perfekt für Herbst- und Winterhochzeiten.

Waldfrüchte – Frischkäsecrème

Locker-luftiger Vanilleboden mit leichter Frischkäsecrème und
saisonalen Beeren — frisch, aromatisch & wunderbar fruchtig.

Sweet Table

Für euren besonderen Tag gestalte ich liebevoll abgestimmte Sweet Tables – perfekt passend zu eurem Tortendesign und Hochzeitskonzept. Ihr könnt aus einer Auswahl feiner Köstlichkeiten wählen, wie Macarons, Cupcakes, Cake Pops, Cake Sicles, Dessertgläschen, Donuts und Tartlets.

Auf Wunsch stelle ich euch auch mehrstöckige Etageren und hochwertige Displays zur Verfügung (gegen Pfand), damit alles harmonisch präsentiert wird und eure Gäste ein echtes Highlight genießen können.

Kleingebäck

- Cupcakes → ab 3,80 € / Stück
- Cakepops / Cakesicles → ab 3–4 € / Stück
- Macarons → ab 2–4 € pro Stück
- Dessertgläschen → ab 2 € pro Portion



Preise

Jede Torte wird individuell nach euren Wünschen und eurem Designkonzept gefertigt.

Der finale Preis richtet sich nach Größe, gewünschtem Stil, Deko-Aufwand und ausgewählten Geschmacksrichtungen.

Für eine erste Orientierung findet ihr in dieser Broschüre Beispelpreise.

Nach unserem Design-Gespräch erhaltet ihr ein persönliches Angebot, das genau auf eure Hochzeit abgestimmt ist.

Einstöckige Torten

- ca. 12–15 Portionen → ab 80 €
- ca. 15–18 Portionen → ab 100 €
- ca. 20–22 Portionen → ab 130 €
- ca. 25–28 Portionen → ab 150 €

Zweistöckige Torten

- ca. 25–30 Portionen → ab 200 €
- ca. 30–35 Portionen → ab 260 €
- ca. 40–50 Portionen → ab 350 €
- ca. 55–60 Portionen → ab 400 €

Dreistöckige Torten

- ca. 60–65 Portionen → ab 500 €
- ca. 70–75 Portionen → ab 560 €
- ca. 80–85 Portionen → ab 650 €

Vierstöckige Torten

- ca. 90–100 Portionen → ab 750 €
- ca. 100–120 Portionen → ab 900 €

Der perfekte Zeitpunkt

Der Anschnitt eurer Hochzeitstorte ist ein emotionaler Höhepunkt und ein wunderschönes Fotomotiv.

Damit dieser Moment perfekt zu eurem Ablauf passt, findet ihr hier die beliebtesten Zeitpunkte — mit ihren Vor- und Nachteilen.

Am Nachmittag – zur Kaffeezeit

Vorteile:

- traumhafte Fotos bei natürlichem Tageslicht
- entspannte Stimmung, Gäste genießen bewusst
 - ideal für Sommer- & Gartenhochzeiten
- perfekter süßer Moment nach dem Trauungsprogramm

Nachteile:

- es muss genug Zeit eingeplant werden
- bei Hitze muss die Torte besonders kühl stehen
 - kann bei frühem Tagesablauf enger wirken

Nach dem Abendessen / als Dessert

Vorteile:

- ersetzt das Dessert — stilvoll & effizient
- Gäste sind bereits zusammen und aufmerksam
 - eleganter Übergang in die Party

Nachteile:

- weniger Tageslicht für Fotos
- Torte muss rechtzeitig temperieren
- Gäste können nach dem Essen bereits sehr satt sein

Später Abend / Mitternacht

Vorteile:

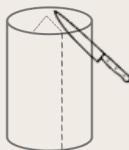
- süßer Überraschungsmoment & Energie für die Party
 - ideal, wenn tagsüber volles Programm ist

Nachteil

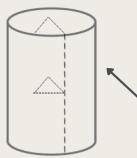
- einige Gäste sind eventuell nicht mehr anwesend
 - dunkle Lichtverhältnisse für Bilder
- Stimmung ist oft sehr ausgelassen — weniger Ruhe für Fotos
- Torte kann als „zu spät“ wahrgenommen werden, weniger Aufmerksamkeit

Cake Cutting so schneidet ihr bei euren Großen Moment

DIE TORTE SOLLTE ZIMMERTEMPERATUR HABEN.



ZWEI SCHNITTE VON OBEN NACH UNTEN, NICHT ZU SCHMAL.



DA DIE TORTEN HOCH SIND, NUN MIT EINEM MESSER ODER EINER TORTENSCHAUFEL DAS STÜCK IN DER MITTE TEILEN.



DAS STÜCK NACH OBEN HERAUSHEBEN



GENIESST EURE HOCHZEITSTORTE IN VOLLEN ZÜGEN!

Bewertungen

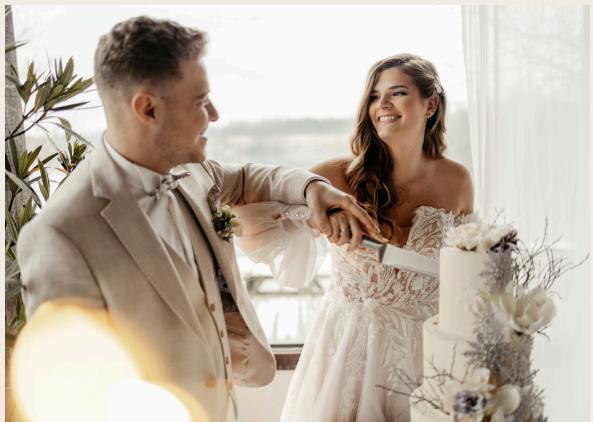


Wir sind absolut begeistert von Isicake! 🎂✨

Die Torte war nicht nur ein echter Hingucker, sondern auch geschmacklich ein Traum, einfach himmlisch. Man hat sofort gespürt, mit wie viel Liebe und Leidenschaft sie ihre Arbeit macht. Durch ihre wundervolle Kreation hat sie unseren besonderen Tag perfekt abgerundet und unvergesslich gemacht. Vielen lieben Dank für dieses Meisterwerk – wir können Isicake von Herzen weiterempfehlen! ❤️

Wir haben am 22.08.25 geheiratet und konnten unsere Torte von der lieben Isabel zaubern lassen. Schon die Probierbox war mit soviel Liebe zubereitet und dazu auch sehr lecker und kreativ. Es gibt wirklich viele Geschmacksvariationen. Die weiteren Absprachen waren unkompliziert und angenehm. Isabel ist auf unsere Wünsche bezüglich der Dekoration eingegangen und hat ihre eigene Kreation daraus gemacht.

Wir danken dir vom Herzen für die tolle Torte ❤️ Sie hat perfekt zur restlichen Dekoration und meinem Strauß gepasst und war einfach nur köstlich. Unsere Liebsten waren auch sehr begeistert! Wir können hier nur eine Herzensempfehlung aussprechen 😊



Ich freu mich auf euch

Isabell Höckelmann

Konditormeisterin von IsiCake

lsicakepatisserie@outlook.de

Tel: 01736249386

Backstube (kein Ladengeschäft):
Winterbergstraße 35 42289
Wuppertal

