

La torta di Denise Media Kit





Deine Inspiration für Motivtorten, Kuchen, Cupcakes, Kekse & Co.

Was ist La torta di Denise?

La torta di Denise entführt dich seit 2015 in die süße Welt von Torten, Kuchen, Cupcakes und Kekse.

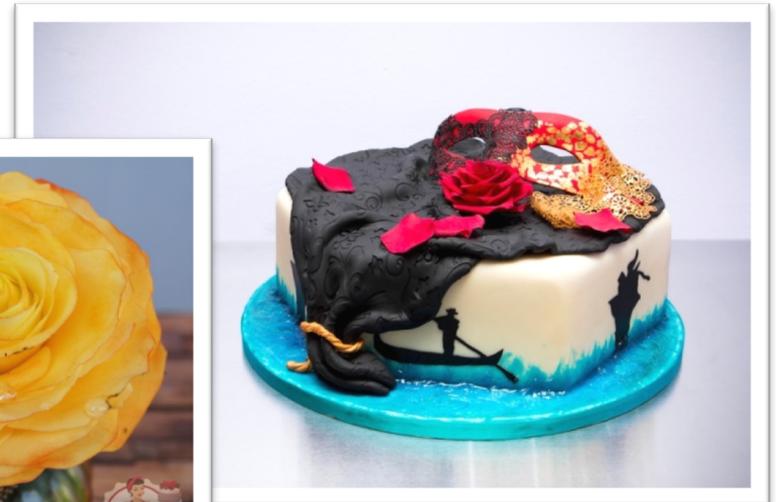
Dieser Cake-Design und Backblog dient dazu, Anfängern und Fortgeschrittenen Inspirationen und Hilfestellungen zur Tortendekoration in Form von Fotos meiner Werke, Tutorials und Backrezepten zu geben.



Zielgruppe

Die Leser von La tortadi Denise sind mehrheitlich kreative, backbegeisterte Frauen im Alter zwischen 35 und 44, vordergründig aus Deutschland und Italien.

Bei La tortadi Denise suchen sie nach neuen Rezeptideen und Inspirationen für ihre zukünftigen Tortencreationen, Cupcakes, Kuchen oder Kekse mit denen sie Ihre Herzensmenschen beeindrucken möchten.



Zahlen

Blog Statistik

Monatliche Besucher: 7.909*

Nutzer: 5.560*

Beiträge: 148

Kommentare: 234

(Stand: Januar 2019)

* Quelle: Google Analytics

Social Media:

Facebook: 1.664 Gefällt mir (<http://www.facebook.latortadidenise>)

Twitter: 121 Followers (twitter.com)

Instagram: 462 Followers ([instagram.com/latortadidenise](https://www.instagram.com/latortadidenise))

Pinterest: 28 Betrachter/ Tag([pinterest.com/LatortadiDenise](https://www.pinterest.com/LatortadiDenise))

Bloglovin: 5 Followers (<http://www.bloglovin.com/people/latortadidenise>)

Der kreative Kopf und Autor von „La torta di Denise“



Mein Name ist Denise Consagra. Ich bin die Autorin und gleichzeitig der kreative Kopf hinter dem Blog „[La torta di Denise](#)“.

Gegründet wurde die Homepage am 07. Juli 2015. Der Blog dient dazu, Anfängern und Fortgeschrittenen Inspiration und Hilfestellung zur Tortendekoration, Tutorials und Backrezepten zu geben.

Mit ausgefallenen Torten kam ich durch meine sizilianischen Wurzeln bereits als Kind in Berührung. 2011 verfiel ich dem „Tortendeko - Wahn“, als ich meiner Mutter einen selbstkreierten, ausgefallenen Geburtstagskuchen schenken wollte. 2013 begann ich dann regelmäßig Kurse zu belegen und tut dies noch heute, um mein Hobby auszubauen, dazu zu lernen und Neues auszuprobieren. Seit 2016 gebe ich Workshops, für Tortendekoration, Cupcakes und Kekse in Mannheim.

Presse



Zitronencupcakes mit Lemon Curd – Mascarpone Creme

Von Denise Consagra "la torta di Denise"
(www.latortadidenise.blogspot.de)

Ergibt 12 Cupcakes

FÜR DIE CUPCAKES

- 1 mittleres Ei
- 100 g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 100 ml Pflanzenöl
- 150 g Naturjoghurt
- 200 g dunkle Schokolade, gehackt

FÜR DAS LEMON CURD

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Ei
- 25 g Butter
- 113 g Zucker

FÜR DIE LEMON CURD - MASCARPONE - CRÈME

- 500 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 2 Blatt Gelatine
- Lemon Curd

- 1 Heize den Backofen auf 160 °C vor.
- 2 Zitronenschale abreiben und Zitronensaft auspressen.
- 3 Mehl sieben, Backpulver; Natron zugeben.
- 4 Ei, Zucker, Salz mischen
- 5 Pflanzenöl, Joghurt, Zitrone, Zitronenschale, Mehlgemisch unterrühren
- 6 Fülle 12 Mulden einer Muffinbackform je zur Hälfte mit Teig. Backe die Kuchen 25 Minuten und lasse sie dann vollständig in der Form abkühlen.
- 7 Für das Lemoncurd: Glas mit heißem Wasser ausspülen, Zitronenschale abreiben, Zitronensaft auspressen, Ei verquirlen, alle Zutaten in eine Schüssel über Wasserbad (leicht kochend) geben, rühren bis der Zucker aufgelöst ist, weiter erhitzen, gelegentlich umrühren bis die Mischung dick wird.
- 8 In das Glas einfüllen und sofort Deckel verschließen.
- 9 Abkühlen lassen (im Kühlschrank aufbewahren).
- 10 Blatt Gelatine nach Anleitung verarbeiten, Mascarpone und Magerquark mischen, Gelatine hinzufügen, Lemon Curd nach Geschmack unterrühren.

Wer hat bereits mit La torta di Denise gearbeitet?



Werbemöglichkeiten mit La torta di Denise

Produkttests

Ich teste gerne Produkte, um sie auf latortadidenise.de vorzustellen.

Ich bleibe dabei aufrichtig und unabhängig; die Produktfotos und Texte fertige ich selbst.

In der Regel umfasst ein solcher Artikel zwischen 300 und 600 Wörtern sowie 3-4 Fotos, ggf. auch Screenshots. Innerhalb des Artikels verlinke ich gerne die Webseite des jeweiligen Herstellers.

Jeder Artikel endet mit einer Danksagung mit Verlinkung zum jeweiligen Hersteller.

Bannerwerbung

In verschiedenen Größen sowohl auf der Sidebar als auch im Footer. Wählen Sie zwischen einzelnen Seiten, Kategorien oder der Buchung auf allen Seiten des Blogs, oder im Newsletter.

Gesponserte Artikel / Advertorials

Bezahlte gelieferte Beiträge zum Thema Backen oder Cake-Design. Die Beiträge bleiben garantiert mindestens ein Jahr online und können dann auch gerne verlängert werden. Nur zum Thema passende Beiträge sind möglich.

Ich arbeite ausschließlich mit No - Follow Links. Anfragen zu Kooperationen mit Follow - Links werden nicht beantwortet.

Preise auf Anfrage.

Ethics

Ich gebe in den Posts meine persönliche Meinung wieder. Wenn Produkte der Firmen vorgestellt werden, habe ich diese zunächst selbst getestet oder kennengelernt und/ oder für empfehlenswert, nützlich, interessant oder unterhaltsam befunden. Die Meinung darüber bilde ich mir stets frei und ohne inhaltliche Beeinflussung. Ich behalte mir vor, über Produkte, die ich für nicht empfehlenswert oder unpassend halte, nicht zu berichten.

Habe ich dein Interesse geweckt?

Dann kontaktiere mich bitte, über meine Adressdaten

La torta di Denise
Inh. Denise Consagra
Hirschhorner Straße 14
68259 Mannheim

Tel.:0157/76811765
E-Mail: info@latortadidenise.de

