



Från vänster: Mattias Ljungberg, Fredrik Borgskog, Frida Leijon



Kim Kardashian

En av Kim Kardashians bröllopstårter är ett typiskt exempel på en mastig och spektakulär amerikansk tårta – mer en njutning för ögonen än magen.



George Clooney

George Clooney och Amal Alamuddin hade en tämligen otraditionell Art Deco-tårta på deras bröllop 2014. Tårten var designad för att passa in tillsammans med resterade inredning på bröllopet.



Kronprinsessan Victoria och Prins Daniel

Sveriges bagare & konditorer gav år 2010 en 3,3 meter hög bröllopstårta i gåva till kronprinsessan Victoria och Prins Daniel när de gifte sig. 12 flaskor champagne, 25 liter grädde och 900 ägg var några av ingredienserna i tårten som vägde 250 kilo. Läs om bröllopstårtan här: <http://www.mynwdesk.com/se/bageriet/pressreleases/haer-aer-victoria-och-daniels-brulloppstaarta-427396>





Spettekakan

Under 1700-talet införde tyska bagare denna dåtidens lyxiga sockerbomb till den kungliga huvudstaden. Spettekakan är alltså inte en skånsk företeelse från början, som många tror.



Bakelser: Oscar II/Gustaf II Adolf

Under 1800-talet började man uppkalla bakverk efter kända personer, som Gustaf Adolf-bakelse och Oscar II:s tårta. En tradition som lever kvar.



Antikens bröd

Antikens bröllopsbröd var i sig inte söta utan när de serverades som efterrätt fylldes de med honung och fikon. Till en början smordes de med ister men det ersattes senare av socker.



Brudpaj

Under 1600-talet serverades ofta pajer både till huvud- och efterrätt. Man brukade även skoja till det genom att pajen hade formen av en fisk men var fylld med kött.



Carl XVI Gustaf och Silvia

Operakällarens konditormästare Dag Öster skapade den här krokanen till Carl XVI Gustaf och Silvias bröllop 1976. Tårtan pryddes med 160 rosor av marsipan.

