Café Malina: Nürnbergs Geheimtipp für unwiderstehliche Dobostorte!

Das Café Malina in Nürnberg begeistert mit einzigartigen Torten und wurde vom „Feinschmecker“-Magazin ausgezeichnet.

Zengerstraße 24, 90471 Nürnberg, Deutschland - In Nürnberg sorgt das Café Malina für Aufsehen! Das charmante Café im Rangierbahnhofsviertel wurde von der renommierten Zeitschrift „Feinschmecker“ als eines der besten Cafés und Röstereien in Deutschland 2025 ausgezeichnet. Katharina und Mario Samancu, die Inhaber des Cafés, sind über die Auszeichnung überwältigt und berichten von der Freude ihrer Gäste, die für die exquisite Dobostorte weite Wege auf sich nehmen. Diese ungarische Spezialität, die aus feinen Biskuit-Schichten und einer cremigen Schokoladenfüllung besteht, hat sich als Verkaufsschlager etabliert. Viele Nürnberger vermissen die köstlichen Torten in der Innenstadt und besuchen das Café regelrecht in Scharen, wie im Artikel von **Merkur** berichtet.

Ein perfektes Team in der Konditorei

Katharina, eine ausgebildete Konditor-Meisterin, und Mario, ein talentierter Pâtissier aus Serbien, haben sich auf einem Kreuzfahrtschiff kennengelernt und beschlossen, gemeinsam ihr Café zu eröffnen. Ihre Entscheidung, sich auf das Café Malina zu konzentrieren, hat sich als goldrichtig erwiesen. Der Umzug aus der Innenstadt in das weniger hektische Viertel hat den beiden nicht nur mehr Ruhe gebracht, sondern auch die Möglichkeit, ihre Backkünste auszuleben und täglich frische, qualitativ hochwertige Produkte zu servieren. Neben der Dobostorte

bieten sie eine Vielzahl an Kuchen und Törtchen an, die aus den besten Zutaten zubereitet werden. Dies unterstreicht auch ein weiterer Artikel des „Feinschmecker“, der die unwiderstehlichen Leckereien wie die Zitronentarte und die saftigen Walnuss-Birnenkuchen hervorhebt. Die Kombination aus kreativen Rezepten und hochwertigen Zutaten zeichnet das Café Malina als besonderen Ort für Tortengenuss aus, wie in einem detaillierten Beitrag auf **Feinschmecker** beschrieben.

Die Begeisterung für ihre Produkte und die familiäre Atmosphäre im Café zieht viele Besucher an. Besonders erwähnenswert ist, dass die Schokolade für die Ganache und viele andere Spezialitäten direkt von Mario selbst hergestellt werden, was dem Café seine spezielle Note verleiht. Ihre Fähigkeit, internationale Torten und familiäre Rezepte zu kombinieren, zeigt, dass sie ein starkes, kreatives Team sind, das in der Nürnberger Café-Szene einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

Details	
Ort	Zengerstraße 24, 90471 Nürnberg, Deutschland
Quellen	• **www.merkur.de** • **www.feinschmecker.de**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at