

Las tartas preferidas por las parejas en sus bodas

Robles Aljarafe se hace eco de la información aportada por Divinity sobre los postres y tartas que todas las parejas eligen para sus matrimonios

Robles Aljarafe, un [catering de eventos en el Aljarafe](#) con [catering para bodas en el Aljarafe](#), se hace eco de la información de Divinity sobre los postres y tartas más populares para los enlaces matrimoniales actuales. Esta lista de dulces van de los más tradicionales, que han triunfado en muchas bodas, hasta opciones de vanguardia para las parejas más novedosas.

Para todas las parejas, el día de su boda es un momento muy especial en sus vidas y pretenden que también lo sea en la de sus invitados. Por eso, cada vez más, las bodas están llenas de detalles para que sea un momento inolvidable. Una de las mejores formas para llenar una boda de detalles es con el menú. En los menús nupciales los postres son los grandes protagonistas, de ahí que las tendencias y las modas hayan llegado a estos dulces. Siguen la tendencia que sigan, estos platos tienen un punto clave, son dulces que siempre triunfan entre los comensales más golosos.

El primer postre es la tarta nupcial tradicional hecha con bizcochos y crema y recubierta con fondant en varios pisos. Es un postre que sirve para muchos comensales y que gusta a la mayoría de ellos. Una versión algo más veraniega para estas tartas son las tartas de frutas. En estas tartas los frutos rojos suelen ser los ingredientes más usados. Una nueva tendencia para las bodas de 2023 ha sido las tartas semi desnudas. Estos populares dulces tienen un toque suave y están recubiertos de flores comestibles y frutas.

La otra tendencia en las bodas de 2023 son los postres individuales. Los dulces dentro de frascos han sido muy usados en las primeras bodas de este año. También han sonado en estos enlaces las sopas de chocolate, los macarons o las mini tartas en forma de pops.
