



Verarbeitung von Tortenauflegern

1. Backen Sie Ihren Lieblingskuchen bzw. –Torte und lassen Sie diesen abkühlen.
2. Dann begradigen Sie die Oberfläche Ihres Kuchens oder Ihrer Torte.
3. Legen Sie den Tortenaufleger auf den Kuchen bzw. die Torte und fixieren Sie diesen bei Bedarf.

Dafür eignet sich zum Beispiel Zuckerguss sehr gut. Wenn Sie eine Torte zubereiten und diese mit Sahne oder Buttercreme überziehen, kann der Tortenaufleger auch direkt oben auf gelegt werden. Das Fixieren mit Zuckerguss entfällt in diesem Fall.

Der Tortenaufleger sollten **nicht** auf einen Untergrund aus Marmelade bzw. Konfitüre oder Gelee gelegt werden, da sonst der Tortenaufleger rasch aufweichen kann.

4. Nun nur noch die Restverzierung vornehmen und Ihr Kuchen bzw. die Torte sind fertig.

Wichtiger Hinweis:
Bitte legen Sie den Tortenaufleger max. 1-1,5 Stunden vor dem Servieren auf den Kuchen oder die Torte, da er sich aufgrund der Restfeuchtigkeit eventuell verfärben könnte!

Alle unsere Tortenaufleger bestehen aus Oblaten die mit Lebensmittelfarbe bedruckt sind.

Alle Tortenaufleger sind ESSBAR!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude beim kreativen Backen, Dekorieren und Gestalten!