

Im Handumdrehen zur beliebten Motivtorte mit den beliebten Tortenauflegern aus essbarer Oblate von Dekoback.

Hinweise für Kunden:

Der Tortenaufleger sollte nicht mehr als 1-2 Stunden vor dem Servieren aufgebracht werden, da durch die Feuchtigkeit der Torte die Farben der Tortenaufleger verblasen können.

Tortenaufleger stets trocken lagern und vor Feuchtigkeit schützen!

Alle unsere Tortenaufleger sind mit Lebensmittelfarbe auf Oblaten bedruckt und somit essbar.

Unsere Tortenaufleger können übrigens zusätzlich und nach Belieben mit einer Schere passend zurechtgeschnitten werden.

Kunden-Anwendung:

1. Lieblingskuchen oder Torte backen und abkühlen lassen. Oberfläche Ihres Kuchens/Torte begradigen. Wenn Sie eine tiefgekühlte Torte verzieren möchten, achten Sie bitte darauf, dass vor dem Auflegen des Tortenauflegers die Torte vollständig aufgetaut ist, da sonst der Tortenaufleger aufweichen kann.
2. Zum Befestigen den Tortenaufleger auf die Torte oder den Kuchen legen. Tortenaufleger mit sanftem Druck anbringen und eventuell mit z. B. Zuckerguss zusätzlich fixieren.
3. Der frisch aufgebrauchte Tortenaufleger kann anschließend mit Sahne, Buttercreme oder Eiweißspritzglasur verziert werden. Bitte verwenden Sie kein Gelee oder Konfitüre bzw. Marmelade, da sonst der Tortenaufleger rasch aufweichen kann.

Auflegen passender Tortenaufleger für jede Kuchen- oder Tortengrundform:

