Motivtorten - dein Kuchenhighlight

Die nächste Feier steht an und du möchtest aus deinem selbstgebackenen Kuchen ein Kunstwerk machen? Dann bist du hier goldrichtig …

In diesem Kurs zeige ich dir Grundlagen zum Thema Fondant. Das Schneiden der Böden, Füllen der Torte, der perfekte Untergrund und ein blasen- und hubbelfreies Eindecken wird dir nach diesem Abend leichtfallen.
Nach einer kurzen Einführung rund um Fondant, Werkzeuge, Ausstecher und Co. legen wir los und stellen gemeinsam eine Ganache her, streichen die Torte glatt ein und im Anschluss kannst du dich ans Eindecken machen und nach deinen Vorstellungen dekorieren.

Natürlich nimmst du neben einem praktischen Handout mit vielen nützlichen Tipps und Anleitungen auch dein Kuchenhighlight mit nach Hause und begeistert damit bestimmt deine Lieben.

Im Teilnahmebeitrag sind die Lebensmittelkosten inkludiert.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	100,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle Interessierten
Mitzubringen:	Kochschürze

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at