

## Festtagstorten

### Festtagstorten

Der Klassiker unter den Festtagstorten ist ein Muss bei jeder Feier. Jeder hat sich schon mal gewünscht, eine richtige Torte backen zu können. Unter der Anleitung einer Konditormeisterin lernen Sie einen richtigen Biskuitboden zu backen, mit einer leichten Buttercreme eine Torte einsetzen, einstreichen und anschließend verzieren oder mit Fondant überziehen. Ihnen wird gezeigt, was man mit einem Spritzbeutel und Tülle alles zaubern kann. Zum krönenden Abschluss wird die Torte mit selbstgefertigten Rosen, Knospen und Blättern aus Fondant dekoriert. Sie werden sehen, dass es gar nicht so schwer ist... Ob Hobbybäcker/in oder Anfänger/in, dieser Kurs macht jedem Spaß. Das von Ihnen gefertigte Kunststück, dürfen Sie selbstverständlich mit nach Hause nehmen. Mitzubringen sind: Schürze, Tortencontainer, Nudelholz, Mixer und Kreativität. Die Lebensmittelumlage wird direkt an die Dozentin gezahlt. Für weitere Fragen steht die Kursleiterin unter Tel. 015205615376 zur Verfügung.

Dozent(en):	Riske, Ira
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 14.03.2020 - Sa. 14.03.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	27,20 € (20,40 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

### Einzeltermine

14.03.2020

09:30 - 13:15 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche