

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. ----- Hinweis: Bitte beachten Sie unsere Verhaltens- und Hygieneregeln (die ausführlichen Regelungen können Sie der Homepage-Startseite entnehmen). Mit Ihrer Anmeldung nehmen Sie die Verhaltens- und Hygieneregeln zur Kenntnis und erkennen diese an. Bitte beachten Sie, dass im gesamten Gebäude entsprechende Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen sind, diese können Sie während des Kursgeschehens absetzen. Halten Sie den Mindestabstand von 1,5 Metern sowie die Hust- und Niesetikette ein und achten Sie auf ausreichende Handhygiene. Vermeiden Sie Personenansammlungen und Verlassen Sie das Gebäude direkt nach Ihrem Kursbesuch.

Dozent/innen:	Riske, Ira
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Montag
Zeitraum:	Mo. 03.05.2021 - Mo. 03.05.2021
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	43,50 € (29,50 € ab 6 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	4
Teilnehmer maximal:	6

Einzeltermine

03.05.2021

17:15 - 21:00 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche