



Fondantempfehlungen

Zum Eindecken von weißen Torten nehme ich am liebsten den weißen Fondant von [Tortenkleid](#)

Ich freue mich sehr, dass ich mit diesem Fondant endlich ein Produkt gefunden habe, das preislich erschwinglich ist und trotzdem meine hohen Ansprüche bzgl. Konsistenz und Geschmack voll erfüllt. Außerdem ist er richtig schön weiß.

Um eine Torte in kräftigen Farben, wie rot, schwarz, grün, gelb, blau oder auch rosa einzudecken und zu dekorieren, eignet sich der fertig gefärbte Fondant von [Tortenkleid](#) ganz hervorragend.

Die verschiedenen Farben lassen sich auch toll untereinander mischen, so dass man fast alle Farbtöne damit „zusammenkneten“ kann.

Er lässt sich leicht kneten ohne zu kleben, schön dünn ausrollen, hat eine tolle Elastizität und Reißfestigkeit, ein ganz wunderbar glattes und seidiges Finish. Glatter und seidiger als alle anderen Fondants, die ich ausprobiert habe..... und ich glaube, ich habe so ziemlich alle probiert, die bei uns zu kriegen sind. ;-)

Einzigster Nachteil des Tortenkleid-Fondants: Er lässt sich nicht gut selber einfärben. Vor allem, da er so schneeweiß ist, braucht man ziemlich viel Farbe, um ein gutes Farbergebnis zu erzielen. Und dadurch wird der Fondant für meinen Geschmack etwas zu weich, um ihn noch optimal verarbeiten zu können.

Von daher meine Empfehlung, wenn man selber färben möchte (wovon ich allerdings klar abraten würde, wenn man gerade erst anfängt):

White Icing von [Callebaut](#) oder Massa Ticino Tropic von [Carma](#)

Das sind definitiv die beiden High-End-Produkte. Natürlich auch mit dem entsprechenden Preis. ;-)

Tortenkleid gibt es Online nur bei [zuckerpapier24.de](#), White Icing und Massa Ticino Tropic gibt es auch anderswo. Ich kann [zuckerpapier24.de](#) allerdings aus langjähriger Erfahrung und Zusammenarbeit sehr empfehlen.

