



## Spickzettel - Einstreichen Spezialwissen

Die 3 Methoden, für jede Herausforderung was dabei!

### 1. Upside Down:

*Die Standardmethode (aus dem Grundwissen), optimal für normal große, gut umdrehbare Kuchen*

- ♥ Kuchen umdrehen
- ♥ jetzige Oberseite einstreichen
- ♥ Backpapier auflegen und Cakeboard
- ♥ Kuchen umdrehen
- ♥ Seiten einstreichen und glatt abziehen (rechter Winkel!)
- ♥ Kühlen
- ♥ Umdrehen und Backpapier abziehen
- ♥ letzte Unebenheiten glätten





## 2. Erst Ränder, dann oben:

*Praktisch für: Normal große Kuchen, die sich nicht gut umdrehen lassen, wie z.B. Sahnetorten*

- ♥ Backpapierstreifen unter die Torte
- ♥ Crumblecrust : Dünne Schicht Ganache//BC, um die Krümel zu binden
- ♥ Kühlen
- ♥ Seitenränder glätten
- ♥ Ggf. nochmal kühlen
- ♥ Überstehende Ganacheränder gerade abschneiden
- ♥ Oberfläche einstreichen und glätten
- ♥ Kühlen
- ♥ Backpapierstreifen entfernen

## 3. Erst oben, dann Ränder:

*Gut geeignet für: Große Kuchen*

- ♥ Oberfläche bestreichen
- ♥ Backpapier auflegen und Platte
- ♥ Kühlen
- ♥ Platte runternehmen und Backpapier abziehen
- ♥ Letzte Unebenheiten oben glätten
- ♥ Überstehende Ganacheränder abschneiden
- ♥ Außenränder einstreichen (ggf. erst Crumblecrust)
- ♥ Kühlen
- ♥ Kanten ausarbeiten

