



## Spickzettel - Der Fondant Bändiger

- ♥ Arbeitsfläche reinigen, fusselfreie Kleidung, Haare zurück, Hände gründlich waschen
- ♥ Fondant weichkneten (beachten, dass möglichst keine Luft eingearbeitet wird)
- ♥ Arbeitsfläche noch mal reinigen und leicht mit Stärke oder Puderzucker bepudern
- ♥ Fondant gleichmäßig ausrollen (hoch, runter, Drehung) - dabei ggf. Luftbläschen entfernen
- ♥ Fondant glätten (wer keinen Smoother/Fondantglätter hat, kann auch die Hände nehmen)
- ♥ Fondant mit Hilfe des Rollstabes auf den Kuchen legen
- ♥ „das Röckchen ausbreiten“
- ♥ Gucken, das zwischen dem Fondant und der Oberseite des Kuchens keine Luft mehr ist
- ♥ Fondant an der Oberkante anstreichen, damit er an der Kante nicht mehr reißen oder porös werden kann
- ♥ Fondant an die Seiten „ranstreicheln“ - hierbei langsam in kleinen Runden von oben nach unten arbeiten
- ♥ Wenn das Cakeboard mit eingedeckt werden soll, dieses leicht anfeuchten, damit der Fondant am Cakeboard kleben bleibt
- ♥ Torte glätten/polieren und Kanten sauber herausarbeiten

