

Spickzettel - Lagerung & Transport

Lagerung

Wichtig!

- ♥ Große Temperaturschwankungen vermeiden - Schwitzgefahr
- ♥ Torte NICHT luftdicht verpacken! KEINE Folie über die Torte, NICHT in eine Tupperbox!
- ♥ Rührkuchen kühl und trocken lagern - optimal im kühlen Keller (sofern dieser trocken ist)
- ♥ Torten mit leicht verderblicher Füllung müssen in den Kühlschrank

Beachte:

- ♥ Temperaturunterschied zwischen im Kühlschrank und ausserhalb möglichst gering - also Kühlschranktemperatur nur auf 1 (besonders im Sommer)
- ♥ Kühlschrank sollte trocken sein - ggf. Rückwand trocken wischen
- ♥ keine heißen, dampfenden Speisen (z.B. heiße Suppe) daneben stellen, ebenso keine nassen Sachen, wie z.B. ein frisch gewaschener Kopf Salat
- ♥ keine stark riechenden Sachen mit im Kühlschrank, wie z.B. Zwiebeln, Stinkekäse oder Fisch
- ♥ Kühlschranktür möglichst nicht dauernd auf und zu machen

Ruhe bewahren!

- ♥ wenn die Torte nach dem Rausnehmen etwas schwitzt (feucht wird) - Don't panic!!
- ♥ Nicht wischen oder irgendwas - Torte einfach stehen lassen, sie trocknet dann unbeschadet!





Transport

- ♥ Torte darf nicht ins Rutschen kommen – Antirutschmatte verwenden
- ♥ Torte darf nirgendwo gegen stossen - Karton, Box oder Korb nehmen, der gross genug ist
- ♥ Gut geeignet sind auch Hutschachteln - hier die Torte in den Deckel stellen und den Karton dann von oben drüberstülpen
- ♥ Die Torte NICHT auf dem Schoß transportieren - am besten ist sie im Kofferraum aufgehoben, wo sie eine ebene Fläche zum stehen hat

Specialtipps:

- ♥ **Ruhig bleiben! ;-)**
- ♥ Sanft um die Kurven gleiten!
- ♥ NICHT bremsen! ;-)
- ♥ Kopfsteinpflaster meiden!

Hinweis:

Zum Transport von Torten mit verderblichen Füllungen wird es ausführlich Infos in dem Folge- und Aufbaukurs „**Die große Motivtortenschule**“ geben

