



## Der Zeitplan

Es empfiehlt sich sehr, sich ausreichend Zeit für die erste Motivtorte zu nehmen.

Denn eins (und bei mir persönlich hat sich das seit meinen Anfängen nicht wirklich verbessert ;-)) ist mal Fakt: Es dauert **IMMER** länger als geplant und es geht **IMMER** irgendetwas schief. Deshalb ist ein großzügiger Zeitpuffer wirklich sinnvoll. Den entsprechenden Ablauf findest Du unter „Optimal“.

Ich habe allerdings auch sehr oft Anfragen von Leuten, die schon am nächsten Tag ihr erste Torte fertig haben wollen und denen bei der Beratung dämmert, das es ganz so einfach wie gedacht, doch nicht ist.

Aber es ist möglich! Dafür gibt's die „Turbovariante“ weiter unten. Schnapp Dir die Checkliste, guck was du im Haus hast und was Du noch einkaufen musst und los geht's!

### Optimal:

#### 1. Tag:

- ♥ Backen und abkühlen lassen (Tipp der Kuchen bleibt schön saftig, wenn man ihn noch leicht warm in Frischhaltefolie wickelt)
- ♥ Dekorationselemente, die trocknen müssen vorbereiten

#### 2. Tag:

- ♥ Schoki-Buttercreme anrühren
- ♥ Kuchen füllen und einstreichen und anschließend kühlen
- ♥ Dekorationselemente fertig stellen

#### 3. Tag

- ♥ Mit Fondant eindecken
- ♥ Deko anbringen





## Turbovariante:

- ♥ Abends (oder früh morgens) Kuchen backen und im Kühlschrank auskühlen lassen
- ♥ Parallel Deko vorbereiten
- ♥ Schoki-Buttercreme anrühren
- ♥ Wenn den Kuchen durch und durch abgekühlt ist füllen und einstreichen
- ♥ In den Kühlschrank bis die Buttercreme fest ist (am besten mind. 1 Std kühlen)
- ♥ Parallel Deko fertig stellen
- ♥ Mit Fondant eindecken
- ♥ Deko anbringen

