

## Spickzettel Stapeln & Stützen

- ♥ Grundsätzlich MUSS unter jedem Kuchen/ jeder Ebene der Torte ein stabiles Cakeboard, eine passend zugeschnittene Kapaplatte oder eine Tortenpappe sein, damit sich stapeln lässt.

### Keine Stützen nötig:

- ♥ beim Stapeln von 2 oder 3 stabilen Kuchen ohne Cremefüllung
- ♥ die oberste Etage braucht oft auch keine Stützen, das sie meist recht klein und leicht ist - es sei denn, die Etage darunter hat eine sehr weiche Füllung oder es ist sehr warm

### Stützen dringend empfohlen:

- ♥ zum Stapeln von Cremetorten
- ♥ beim Stapeln von mehr als 3 Ebenen, da dann das Gewicht, das auf die unterste Ebene drückt, sehr groß wird

### Stützen Material:

- ♥ stabile Kunststoffstrohhalm, sogenannte „Caipi“-Strohhalm gehen gut

