



# Tortendekorationen

<b>Beschreibung</b>	Planen Sie einen Kindergeburtstag oder möchten Sie eine Freundin mit einer individuell gestalteten Torte überraschen? Ob Blumen, Schleifen oder ein ganzer Urwald voller Tiere - mit der formbaren Zuckermasse namens Rollfondant ist fast alles möglich. Bringen Sie Ihre Ideen und Skizzen mit in den Kurs! Neben der Dekoration stellen Sie verschiedene Tortenfüllungen für ein vorbereitetes Biskuit her.			
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dekoration mit Rollfondant</li><li>• Modellieren von Figuren aus Rollfondant</li><li>• Kneten und Färben von Rollfondant</li><li>• Verschiedene Füllungen zubereiten</li></ul>			
<b>Voraussetzung</b>	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.			
<b>Zielgruppe</b>	Erwachsene			
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie können eine Torte mit Rollfondant überziehen.</li><li>• Sie kennen verschiedene Dekorationsmöglichkeiten.</li><li>• Sie können Figuren aus Rollfondant modellieren und ausstechen.</li><li>• Sie können verschiedene Tortenfüllungen herstellen.</li></ul>			
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	Weitere Kurse unter <a href="#">Kochen_und_Genuss</a>			
<b>Datum</b>	13.09.2019 / E_1308777			
<b>Zeit</b>	18:00 - 21:50 h			
<b>Wochentage</b>	Fr			
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten			
<b>Preis</b>	CHF 116.00			
<b>Durchführungsort</b>	Herrenacker 13, 8200 Schaffhausen			
<b>Termine</b>	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead></table>	Tag	Datum	Zeit
Tag	Datum	Zeit		



# Tortendekorationen

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Fr	13.09.2019	18:00 - 21:50