



# 3D- und Motiv-Torten

<b>Beschreibung</b>	Wollen Sie mit einer selbstgemachten Torte Ihre Gäste überraschen? Eine Minions- oder Teddybär-Torte für den nächsten Kindergeburtstag? Kreieren Sie Ihre eigene üppig dekorierte Torte! Es ist fast alles möglich. Sie lernen, wie man verschiedene Füllungen zubereitet und mit Rollfondant arbeitet. Am besten Sie bringen Ihre Ideen und Skizzen mit in den Kurs.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mit Rollfondant Torten dekorieren</li><li>• Modellieren von Figuren aus Rollfondant</li><li>• Kneten und Färben von Rollfondant</li><li>• Verschiedene Füllungen zubereiten</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Bitte Schürze und Behälter (rund, Ø 28 cm, Höhe 14 cm) oder grossen Karton für Torten-Transport mitbringen.
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie können eine Torte mit Rollfondant überziehen.</li><li>• Sie können Figuren und Blumen aus Rollfondant ausstechen.</li></ul>
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	<a href="#">Kurse_für_Süsses_und_Gebäck</a> <a href="#">Getränketermine</a> <a href="#">Basis_Kochkurse_von_A-Z</a> <a href="#">Gesund_Kochen</a> <a href="#">Kochkurse_aus_nah_und_fern</a> <a href="#">Saisonale_Küche</a> <a href="#">Gourmet_Kochkurse</a>
<b>Datum</b>	13.02.2020 / E_1374358
<b>Zeit</b>	18:00 - 21:50 h
<b>Wochentage</b>	Do
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
<b>Preis</b>	CHF 120.00
<b>Durchführungsort</b>	Klubschule Limmatplatz, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich



# 3D- und Motiv-Torten

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Do	13.02.2020	18:00 - 21:50