



# Tortendekorationen (Kleingruppe)

<b>Beschreibung</b>	Wollen Sie mit einer selbstgemachten Torte Ihre Gäste überraschen? Kreieren Sie Ihre eigene üppig dekorierte Torte! 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>	Dieser Kurs kann ohne Vorkenntnisse besucht werden.		
<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>Zusatzinfo</b>	Bitte informieren Sie uns bei der Kursanmeldung über Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder gemiedene Lebensmittelarten.		
<b>Datum</b>	16.01.2023 / E_1623756		
<b>Zeit</b>	18:00 - 22:00 h		
<b>Wochentage</b>	Mo		
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
<b>Preis</b>	CHF 150.00		
<b>Durchführungsort</b>	Hertensteinstrasse 9 (Migros), 6004 Luzern		
<b>Termine</b>	<b>Tag</b>	<b>Datum</b>	<b>Zeit</b>
	1 Mo	16.01.2023	18:00 - 22:00

**Klubschule Migros Luzern**

Tel. +41 41 418 66 66

Schweizerhofquai 1  
6004 Luzern

kundenservice-center@klubschule.ch  
[klubschule.ch](http://klubschule.ch)

