



# Gourmet-Muus

Leckere Apéro- und Dessertideen...

## Handhabung Fondantpapier

- Entferne das Fondantpapier aus der luftdichten Verpackung. Achte dabei, dass das Fondantpapier nicht geknickt oder beschädigt wird.
- Ziehe die weiße Trägerfolie vom Fondantpapier ab. Benutze dabei keine scharfen Gegenstände um das Papier zu lösen. Falls sich das Papier nicht oder nur schwer lösen lässt, lege es ca. 30 Sekunden in den Gefrierschrank. Danach lässt sich die Trägerfolie einfach ablösen.
- Die Tortenoberfläche sollte möglichst glatt und eben sein. Positioniere nun das bedruckte Fondantpapier auf die Tortenoberfläche. Fondantpapier eignet sich als Auflage auf allen Tortenoberflächen mit Ausnahme von Sahne.
- Ich empfehle dir das Eindecken der Torte mit Rollfondant, bevor Du das bedruckte Fondantpapier auflegst. Feuchte die Tortenoberfläche (nicht das Fondantpapier!) leicht mit Wasser an und lege das bedruckte Fondantpapier auf.
- Sollte die Bildtorte längere Zeit gelagert werden, empfehlen wir dir die Lagerung bei trockener Kälte.