

Februar 2019

## Kleine Torte, große Wirkung: Aufwendige Schichtkuchen leicht gemacht

Jedes Jahr sorgen neue Trends rund um kreatives Backen und Verzieren für Furore in der heimischen Backwerkstatt – nur wenige von ihnen werden jedoch zum heißgeliebten und oft gebackenen Dauerbrenner. Gerade der Layer Cake mit kleinem Durchmesser hat dank unzähliger, oft neu interpretierter Rezept- und Dekorationsvarianten – mit ihm lässt sich sowohl zu Geburtstagen als auch Hochzeiten, Geburten und vielen weiteren Anlässen der perfekte Auftritt hinlegen – einen festen Platz in Blogs, Magazinen und in den Herzen von Hobbybäckerinnen und Hobbybäckern einnehmen können. Beste Voraussetzungen, um mit den optimal aufeinander abgestimmten Produkten des Little Layer Cakes Konzeptes von Dr. Oetker Backträume und kreative Ideen wahr werden zu lassen!



### Extra hohe Springform

Alles beginnt mit der richtigen Backform. Die hochwertige Springform mit 18 cm Durchmesser (#2579, UVP 19,99 EUR) eignet sich mit ihrem extra hohen Rand von etwa 12 cm hervorragend für das Backen des Tortenbodens. Nach dem Abkühlen wird dieser in schmale Einzelböden geschnitten: Je nach gewünschter Höhe reichen also ein bis zwei Backvorgänge für einen mehrstöckigen Layer Cake! Die schwarze Springform mit silbernem Schloss und fünf Jahren Qualitätsgarantie verfügt aufgrund der Classic Antihafbeschichtung über sehr gute Antihaf-Eigenschaften, ist hitzebeständig bis maximal 230°C und lässt sich nach dem Gebrauch ganz einfach per Hand reinigen.

Herstellung &amp; Vertrieb

**Zenker Backformen GmbH & Co. KG**

Oberbembacher Weg 4

86551 Aichach

Tel.: +49 8251 9003-0

Fax: +49 8251 9003-190

www.zenker.de

www.oetker-kuechenhelfer.de

PR &amp; Marketing

**FACKELMANN GmbH + CO. KG**

Sebastian-Fackelmann-Str. 6

91217 Hersbruck

Tel.: +49 9151 811-0

Fax: +49 9151 811-294

www.fackelmann.de

### **Schichten, Füllen & Backen mit dem Tortenring**

Der hochwertige Edelstahl-Tortenring (#1912, UVP 19,99 EUR) eignet sich perfekt zum Schichten bzw. Füllen der Torten: Einfach um den untersten Tortenboden legen und im Wechsel mit Füllung und nachfolgenden Böden so lange fortfahren, bis der Layer Cake fertig ist. Der Tortenring verfügt über zwei praktische Haltegriffe, hat einen verstellbaren Durchmesser von 16 bis 30 cm und eine Höhe von circa 15 cm und ist spülmaschinengeeignet. Neben Schichten und Füllen ist der Tortenring auch zum Backen des Tortenbodens geeignet.

### **Schichten wie die Profis**

Eine großartige Hilfe beim Einstreichen der verschiedenen Sahne- oder Creme-Schichten in einem hohen Tortenring ist die Winkelpalette mit extra hohem Winkel (#1665, UVP 9,99 EUR). Dank ihrer außergewöhnlichen Form geht das gleichmäßige Verteilen der bunten Masse bis an den Tortenring-Rand ganz einfach und schnell von der Hand. Der angenehme Kunststoff-Griff und das gut ausbalancierte Gewicht des Funktionsteils aus hochwertigem Edelstahl machen die spülmaschinengeeignete Winkelpalette (Winkelhöhe ca. 13 cm) zu einem unverzichtbaren Backhelfer bei der Kreation von einzigartigen Layer Cakes.

### **Eine glatte Sache**

Für den Feinschliff des perfekten Layer Cakes kommt der extra hohe Tortenglätter (#1666, UVP 7,99 EUR) zum Einsatz: Tortenoberfläche und Rand werden mit nur wenigen Handgriffen zu einer gleichmäßigen und äußerst dekorativen Angelegenheit. Der stabile Dekorationshelfer aus hochwertigem Kunststoff verfügt über eine gerade und eine gezackte Seite (Länge ca. 23 cm) – die Creme- oder Sahnetorte kann also sowohl makellos glatt gestrichen als auch mit feinen Rillen versehen werden. Der weiße Tortenglätter bietet dank des aufgerauten Materials einen sehr guten Halt beim Verzieren, ist spülmaschinengeeignet und lässt sich bei Bedarf an einer Küchenleiste aufhängen.

### **Stück für Stück Genuss pur**

Der vollendete Little Layer Cake ist in seiner ganzen Pracht fast zu schade zum Anschneiden – umso besser, wenn man den perfekten Kuchen in perfekte Stücke teilen kann! Der weiße Tortenteiler aus hochwertigem Kunststoff (#1633, UVP 5,99 EUR) hilft dabei, kleine Schichtkuchen in 6 oder 8 gleich große Tortenstücke zu teilen: Einfach die gewünschte Seite leicht auf den Kuchen drücken, bis feine Markierungen entstehen – so lassen sich die vorgezeichneten Stücke noch detaillierter dekorieren und anschließend schneiden. Der spülmaschinengeeignete Helfer ist so konzipiert, dass auch Torten und Kuchen mit größerem Durchmesser eingeteilt werden können: Den Tortenteiler mittig platzieren, leicht andrücken und von den Markierungen ausgehend bis zum Rand einschneiden.

### **Letztes Finish, sicheres Anheben**

Wie wäre es mit einem zarten Dekor aus Puderzucker, Kakaopulver oder Zimt? Mit dem Tortenverzierer (#1651, UVP 5,99 EUR) lassen sich filigrane Blütenmuster auf Kuchen oder Torte zaubern – einfach darüber halten und wie eine Schablone nutzen. Die Verzierungen sind genau abgestimmt auf eine Kuchen- bzw. Tortengröße von 18 bis 20 Zentimeter, der Tortenverzierer kann aber natürlich auch für größere Kuchenkreationen genutzt werden. Davon abgesehen eignet sich der weiße Helfer aus hoch-

---

Herstellung & Vertrieb

**Zenker Backformen GmbH & Co. KG**  
Oberbembacher Weg 4  
86551 Aichach  
Tel.: +49 8251 9003-0  
Fax: +49 8251 9003-190  
www.zenker.de  
www.oetker-kuechenhelfer.de

PR & Marketing

**FACKELMANN GmbH + CO. KG**  
Sebastian-Fackelmann-Str. 6  
91217 Hersbruck  
Tel.: +49 9151 811-0  
Fax: +49 9151 811-294  
www.fackelmann.de

wertigem Kunststoff in den Maßen 36 x 28 cm) auch für das Anheben und Befördern der Torte. Aufgrund der abgeflachten Vorderseite lässt er sich mühelos unter den Boden schieben und anhand des Griffloches anheben. Der Verzierer und Tortenretter kann nach dem Gebrauch in der Spülmaschine gereinigt und anschließend platzsparend verstaut werden.

Alle Dr. Oetker Backformen und Küchenhelfer sind in der Dr. Oetker Versuchsküche getestet und zertifiziert. Auf die Dr. Oetker Versuchsküche können Sie sich verlassen – mit über 125 Jahren Erfahrung in Qualität und Gelingsicherheit.



---

Herstellung & Vertrieb

**Zenker Backformen GmbH & Co. KG**

Oberbembacher Weg 4

86551 Aichach

Tel.: +49 8251 9003-0

Fax: +49 8251 9003-190

[www.zenker.de](http://www.zenker.de)

[www.oetker-kuechenhelfer.de](http://www.oetker-kuechenhelfer.de)

PR & Marketing

**FACKELMANN GmbH + CO. KG**

Sebastian-Fackelmann-Str. 6

91217 Hersbruck

Tel.: +49 9151 811-0

Fax: +49 9151 811-294

[www.fackelmann.de](http://www.fackelmann.de)