

Möchtest du endlich wissen wie man eine Torte mit Fondant richtig eindeckt und hast du dich noch nie daran gewagt?

In meinem

„Fondanttorten Kurs“

Lernst du das Eindecken deiner eigenen Torte, die wir vorher gemeinsam mit einem feinen Schoggimousse füllen und mit einer Buttercreme einstreichen. In diesem Kurs zeige ich dir wie man eine Rose modelliert, einfache Figuren herstellt und Tipps und Tricks rund um Fondant. Wie deine Torte aussehen soll ist ganz dir überlassen, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Am Schluss nimmst du deine eigene Torte mit nach Hause!

Die Kursdaten können frei gewählt werden.

Mindeste Teilnehmerzahl: 4-6 Personen.

Bei weniger Teilnehmer erhöhen sich die Kurskosten.

Wo: Claudia Egli
Hespelstr. 11
9249 Algetshausen

Anmeldung: 071/951 27 06 oder 078/858 89 91

Kursdauer: ca.3-4 Stunden

Kurskosten inkl. Material: Fr. 70.-/Person

Mitbringen: Schürze, Tortenplatte

Nutze den Kurs als Event mit deinen besten Freundinnen, als Firmenevent, Teambuilding oder als Geschenk!