

TORTEN-TIPI



Spaghetti (ganz oder halbiert) stecken in der Torte und bilden die „ZELTSTANGEN“ für die Folie. Zahnstocher sind übrigens zu kurz.

LUFTIG: Unter einem Zeltdach lassen sich Torten auch ohne Dose gut aufbewahren oder transportieren.



So hält die Klarsichtfolie genügend Sicherheitsabstand und die **TORTENVERZIERUNGEN** werden nicht eingedrückt.

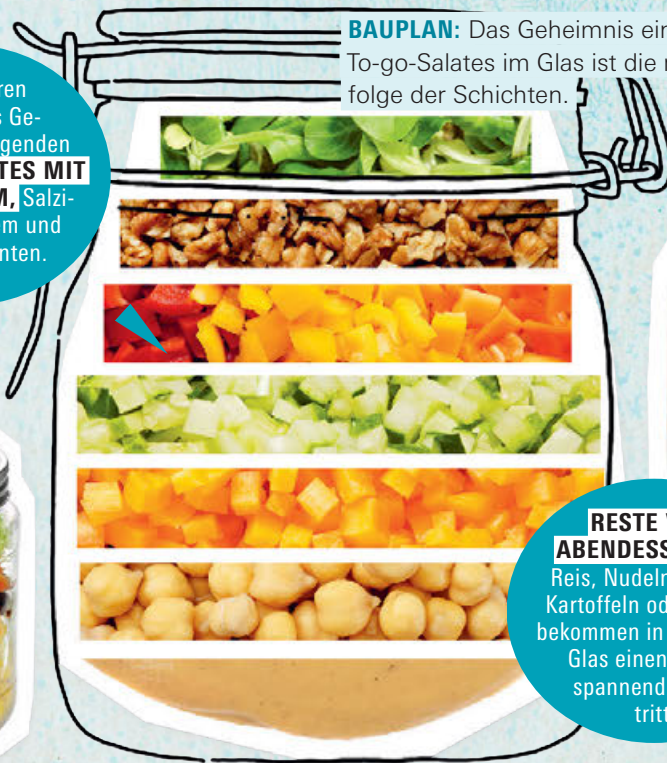
GEBURTSTAG, JAHRESTAG oder Süßschnabel-Sonntag: Manchmal muss es einfach Torte sein! Das Tüpfelchen auf dem i sind eigenhändig aufgespritzte Verzierungen. Stecken Sie den Spritzbeutel zum Befüllen in ein Glas und schlagen

Sie die Seiten um den Glasrand, dann haben Sie beide Hände frei. Wenn Sie Zahlen oder sogar Schriftzüge auf die Torte spritzen möchten, piksen Sie vorher mit einem Zahnstocher eine Vorlage in die Creme.

SALATE SCHLAU SCHICHTEN

Kombinieren Sie saftiges Gemüse mit sättigenden Proteinen, **ZARTES MIT KNUSPRIGEM**, Salziges mit Saurem und süßen Akzenten.

BAUPLAN: Das Geheimnis eines knackigen To-go-Salates im Glas ist die richtige Reihenfolge der Schichten.



RESTE VOM ABENDESSEN, z.B. Reis, Nudeln, Quinoa, Kartoffeln oder Linsen, bekommen in Salaten im Glas einen neuen, spannenden Auftritt.

SALATE IM GLAS sind die Rettung an stressigen Arbeitstagen: Morgens oder auch schon abends vorbereitet ist die farbenprächtige Pausenmahlzeit im Handumdrehen kredenzt. Wichtig ist die richtige Reihenfolge beim Stapeln:

Das Dressing immer zuerst einfüllen. Darauf Proteinreiches oder grobe Stücke, z.B. Kichererbsen. Als nächstes Gemüse, danach leckere Kleinigkeiten wie Nüsse, Trockenfrüchte oder Käse und zum Schluss Blattgemüse.