

# M torten guide

Trage die Tortenbox immer **von unten und am besten mit beiden Händen**. Halte sie niemals nur an der Seite. Stelle sicher, dass die Torte auf einer **ebenen Fläche** steht und der Untergrund möglichst stabil ist.



Kühle das Auto am besten mit der **Klimaanlage** vor und vermeide direkte Sonneneinstrahlung während des Transports. Fahre vorsichtig, achte besonders auf **Kurven** und vermeide abruptes **Bremsen**.



Kühle die Torte bis zum Servieren bei **ca. 4-6°C** (Kühlschranktemperatur) und decke sie bei Bedarf ab, damit sie **keine Fremdgerüche** annehmen kann.



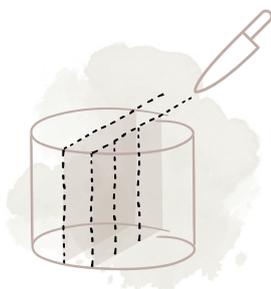
Vor dem Servieren die Torte je nach Temperatur **eine halbe bis eineinhalb Stunden** aus dem Kühlschrank nehmen und auf **Raumtemperatur** kommen lassen, damit sich der Geschmack voll entfalten kann. Vermeide direktes Sonnenlicht und extrem warme Räume.



Bitte **entferne** vor dem Anschneiden der Torte die **nicht essbare Dekoration**. Beachte, dass mehrstöckige Torten mit **Cakeboards** und **Stützen** in jeder Etage stabilisiert werden.



Für das **Anschneiden** der Torte gibt es mehrere Möglichkeiten. Du kannst die Torte in „klassische“ Tortenstücke schneiden oder du schneidest einzelne, etwa 3 cm **breite Streifen** aus der Torte, kippst sie auf ein **Schneidebrett** und teilst sie in einzelne Stücke.



Ich wünsche Dir viel Freude mit Deiner Torte!