

Användbara tips

Förvaring av tårtrycket innan användning

Förvara på torr och mörk plats i rumstemperatur.

Lägga på tårtrycket

När du har lagt ihop de olika lagren på din tårta förbereder du tårtrycket. Lägga det upp och ned och lossa försiktigt plastarket. Klipp sedan trycket till rätt form och storlek, lägg det på tårten och släta försiktigt till det med handen. En bit hushållspapper emellan förhindrar att du av misstag suddar ut färgen.

Dekorera sedan färdigt din tårta. Spritsa till exempel grädde eller kristyr runt arkets kant för att dölja det och dekorera med strössel, silverkulor eller annat som du har hemma.

Ju torrare underlag, desto tidigare före servering kan du göra din tårta klar. Exempel på torra underlag: frosting, marsipanlock, smörkräm, gelélock eller bara en tårbottnen med ev lite sylt under kanterna som "limmar" fast trycket.

Använder du grädde lägger du på trycket ca 45 minuter innan servering. Vid varmare väder sommartid lägger du på det ca 15 minuter innan.

Förvaring av färdig tårta

Förvara din färdiga tårta torrt och svalt innan servering, kondens från tättslutande förpackning eller kylskåp kan försämra bildkvaliteten.

