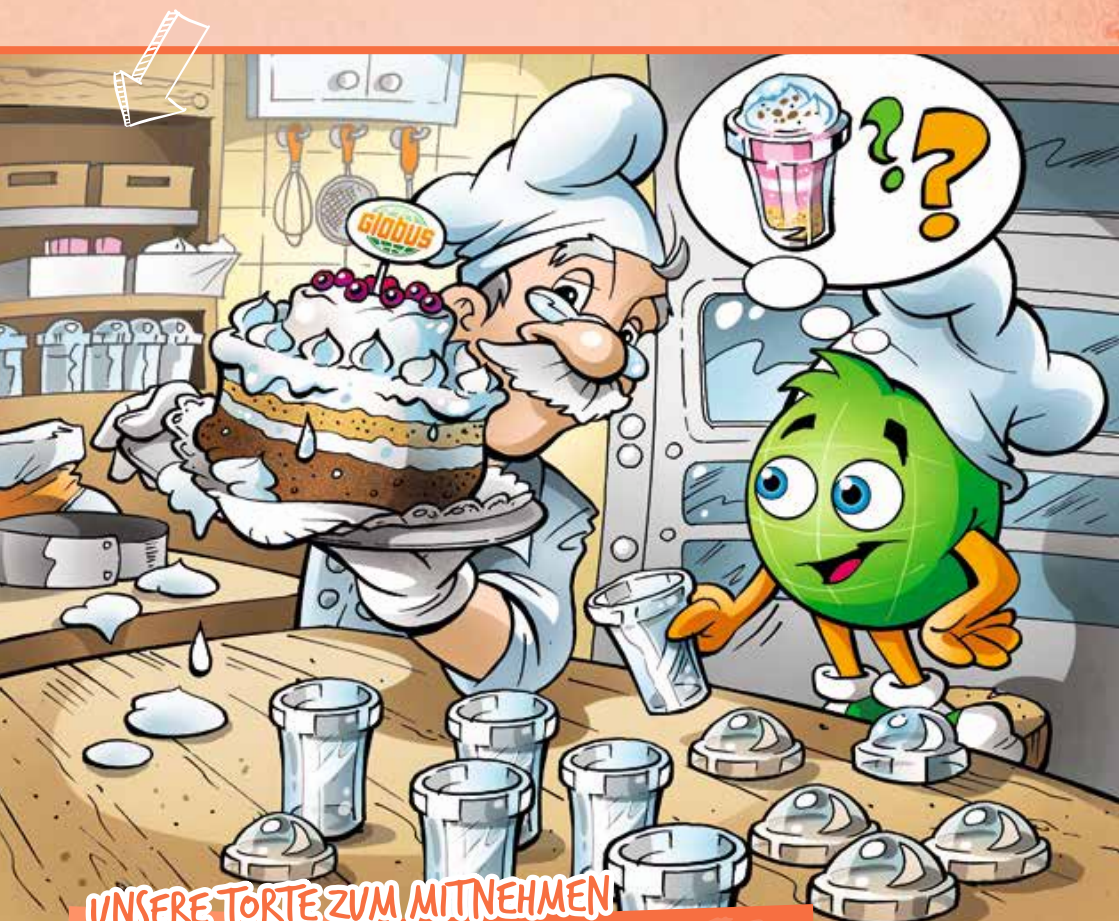




WIE KOMMT DIE LECKERE TORTE IN DIE KLEINEN BECHER ?!



UNSERE TORTE ZUM MITNEHMEN

Unsere Konditoren machen kleine Torten in Bechern. Du kannst sie in vielen verschiedenen Sorten in allen Globus-Märkten mit Meisterbäckerei kaufen. Hier erfährst du, wie die Torten gemacht werden und wie sie im Becher landen.

WISSENSKARTE FÜR WELTENTDECKER



VIDEOS, LÖSUNGEN UND WEITERE INFOS UNTER WWW.GLOBUS.DE/ENTDECKERWELT



Als Erstes macht der Konditor einen feinen Teig, den Biskuitteig. Dazu schlägt er Mehl, Eier, Zucker und Salz zu einer Masse. Diese Teigmasse backt er auf einem großen Blech dünn aus.



Dann kommt die Schokocreme dran. Dazu schlägt der Konditor Sahne. Er darf die Sahne aber nicht zu lange schlagen, sonst wird Butter daraus. Nun fehlt nur noch der Schokoladengeschmack. Also hebt der Konditor Schokoladepulver unter die Sahne und schon ist die Schokocreme fertig.



Jetzt muss der Konditor alles in den Becher hineinbekommen. Mit einem Spritzbeutel füllt er ein bisschen Schokocreme ganz unten in den Becher. Dann sticht er aus dem Biskuitteig mit einem Förmchen einen Kreis heraus. Dieser runde Teig passt perfekt in den Becher. Abwechselnd kommen nun Schokocreme und Teig in den Becher, bis er voll ist.

MHHH
MHHH



Zuletzt streut der Konditor Schokospäne über die oberste Cremeschicht, damit die Torte schön aussieht. Deckel drauf – und schon bekommst du die fertige Schokotorte im Becher an der Kühltheke der Meisterbäckerei.

