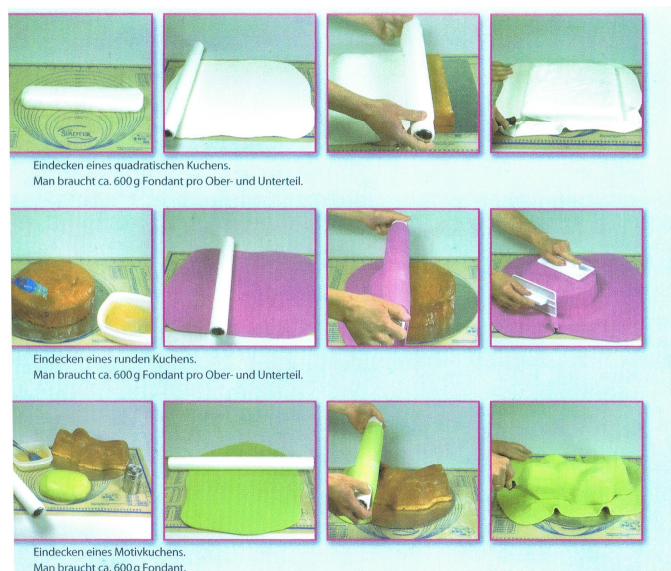


Torten überziehen mit Massa ticino oder Rollfondant:



Die gebackene, ausgekühlte Torte mit einem Messer begradigen, damit eine glatte Oberfläche entsteht. Mit Buttercreme einstreichen oder die Torte mit aufgekochter Marillenmarmelade dünn einstreichen, damit die Brösel gebunden werden und die [Massa ticino](#) nicht verrutscht.

Die [Massa ticino](#) gut durchkneten und auf einer [Silikonmatte](#) oder einer mit Stärke/Puderzucker leicht bestäubten Fläche gleichmäßig nach allen Seiten hin ausrollen.

Die ausgerollte Platte sollte etwa 0,5-0,7cm stark sein und 1,5 mal so groß wie die zu überziehende Torte.

Die Massa Ticino leicht mit [Stärke/Puderzucker](#) bestäuben, auf das [Rollholz](#) aufrollen und über den Kuchen abrollen. Die Massa ticino vorsichtig nach unten ziehen, damit eventuelle Falten gespannt werden. Am besten gelingt dies, wenn man die Torte vorher auf einen umgedrehten, etwas kleineren Topf gestellt hat.

Mit dem [Glätter](#) den Überzug von unten nach oben solange streichen bzw. drücken, bis der Kuchen rundherum glatt eingedeckt ist. Mit einem [Marzipanmesser](#) den unten überstehenden Rand abschneiden. Die Tortenoberfläche abschließend mit dem [Glätter](#) polieren & glätten.

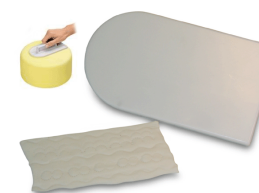
Besuchen Sie auch unseren großen Backshop www.zehrer.at

Damit verarbeiten Sie Massa Ticino am Besten:



Massa Ticino gibt es auch in Kleinmengen ab 100g. 1kg kostet 13,80
Ganzer Kübel mit 7kg 59,80
Massa Ticino färbig ab 3,75 für 250g
Rollfondant weiß 1kg 9,80
Rollfondant färbig - verschiedene Farben ab 2,98 für 250g

CMC verwendet man als Stabilisator und Verdickungsmittel. Gibt Massa Ticino und Rollfondant die erforderliche Festigkeit zum Herstellen von Blüten und Figuren – einfach mit der Hand einkneten. Auch zur Herstellung von Lebensmittelkleber geeignet: 1 Teelöffel CMC in 1/4l Wasser aufkochen und evtl. durchsieben. Erkalten lassen.



Kunststoff **Glätter** zum Glattstreichen von Marzipan und Massa Ticino. Perfekt zum Glattstreichen an den Seiten und an den Ecken der Torte, damit keine Falten oder Luftblasen entstehen.



Bäckerstärke ist unerlässlich beim Modellieren oder Ausrollen von Massa Ticino, Marzipan oder Rollfondant. Durch das Bestäuben der Arbeitsfläche mit Bäckerstärke wird ein Ankleben der Massa Ticino verhindert.

Lebensmittelfarbe flüssig, geschmacksneutral und hochkonzentriert in vielen Farben. 10ml Fläschchen mit Tropfer. Zum Einfärben verschiedenster Massen wie Rollfondant, massa ticino, Marzipan. Für Eiweißmassen spez. Farbpasten verwenden!



Ausrollstäbe
Zum Ausrollen, Aufwickeln und Eindecken von Massa Ticino oder Marzipanüberzügen. In 22,5cm, 33cm oder 50cm erhältlich