

Santo's Cake

Wichtige Punkte die du wissen und überdenken solltest

Welche Größe soll deine Torte haben?

Am besten machst du eine Liste :

Wieviele Personen sollen von der Torte essen?

Was gibt es zum Essen? Servierst du ein Menü? Snacks oder Abendbrot?

In der Regel, wenn du noch ein anderes Dessert hast, isst jeder Gast 120-150 Gramm Torte.

Wenn nicht dann sind es 160-200 Gramm.

Erwachsene und Jugendliche essen die gleiche Portionsgröße.

Kinder essen etwas weniger, da kommt es auf das Alter an.

Ausnahmen bestätigen die Regel.

Aber eins ist klar „ Wer kann schon nein zu einem wunderbaren Stück Torte sagen“.

Die Dekoration deiner Torte

Du kannst alle Torten von mir auf www.santos-cake.de sehen und dich von meiner Arbeit inspirieren lassen.

Um die Dekoration auszusuchen müssen wir wissen, für wen die Torte sein soll?

Wie wird diese transportiert?

Wie lange steht die Torte ungekühlt bis sie verzerrt wird?

Die Cake Topper gehören nicht zur Deko. Wenn du einen schönen hast, bring mir ihn gerne mit und ich beziehe ihn in deine Dekoration mit ein.

Du kannst auch gerne einen von mir bekommen und bezahlst einen Pfand im Wert von 10,00 Euro.

Wenn du noch auf der Suche bist nach einem Topper der zu dir passt, schaue dich auf @hejitsleni.de um und lass dich inspirieren.

Besondere Dekoration sind meine Leidenschaft, ich versuche dir alle Wünsche zu erfüllen.

Wie wird deine Torte transportiert?

Für einen sicheren Transport deiner Torte, ist eine stabile Verpackung sehr wichtig.

Die Verpackung schützt deine Torte von äußerlicher Verunreinigung.

Alle Torten verlassen meine Küche in einer passenden, stabilen Verpackung.

In deinem Auto fährt die Torte im Kofferraum oder vorne auf dem Boden des Beifahrers mit.

Stelle die Torte niemals auf den Schoss

und **lasse die Klimaanlage während der gesamten Fahrt laufen.**

Beim tragen der Torte ist drauf zu achten das die Verpackung

samt **Torte immer von unten zu halten ist.**