

Torte

(siehe Tisch Rot/Weiß)

Materialliste:

a	1 handelsüblicher, verstellbarer Tortenring (<i>nicht in unserem Sortiment</i>)		
b	1 Dekoband, rot	17 303	10,95 € / Stück
c	1 Tischläufer „Sizoflor“, bordeaux	16 157	Breite 30 cm 16,99 € / Stück
d	1 Beerengirlande	17 400	Länge 170 cm 3,29 € / Stück
e	1 Hortensie, creme	17 409	11,94 € / Stück
f	1 Blumengesteckhalter, rund	18 777	2,79 € / Stück
g	1 Apfel	17 323	Ø ca. 7 cm 11,94 € / Stück

Alle Einzelteile der Materialliste bestellen Sie in unserem Shop!



Schritt 1:

Besorgen Sie sich einen handelsüblichen, verstellbaren Tortenring mit verschiedenen Bändern bekleben.

Tipp: Es gibt mindestens 1000 und 1 Möglichkeit einen solchen Tortenring zu verzieren. Sei es mit Blättern, schönen Papieren, Rindenstücken, Moos...

Noch ein Vorteil: so ein dekoriertes Tortenring kann immer wieder eingesetzt werden.



Schritt 2:

Holzteil auf den Tortenring legen. Dieser dient als Steckhilfe und gibt den weiteren Materialien den nötigen Halt.



Schritt 3:

Die rote Girlande in verschieden große Stücke schneiden und locker über und in die Steckhilfe aus Holz einbringen. So entsteht optisch eine starke Basis.



Schritt 4:

Äpfel bilden unsere „Mitte“ oder gut neudeutsch „Eyecatcher“. Wobei diese Mitte nicht zwangsläufig in der geografischen Mitte sein muss, sondern leicht aus dem Mittelpunkt heraus.



Schritt 5

Die Äpfel können aber gut noch etwas Unterstützung gebrauchen. Das wird mit einigen Hortensienblüten erreicht.

Fertig ist die Torte die nicht auf der Hüfte landet. Sie ist als Tischdekoration genauso gut geeignet als auch für das Kuchenbuffet. Auf einer erhöhten Tortenplatte wäre sie der Star.

Tipp:

Alles ist möglich. Unter dieser Steckhilfe aus Holz könnte ebenso gut Frischblumensteckmasse liegen, so dass eine Torte aus frischen Blumen entstehen kann.