

Effektives Backen mit „Easy Layers“-Kuchenformen von Wilton

Köln, 10.02.2017 – Bunte Kuchen und Torten erfordern einigen Aufwand in der Vorbereitung. Mitunter muss der Teig mehrfach angerührt und gebacken werden. Die Wilton „Easy Layers“-Kuchenformen verringern die Zubereitungszeit mit einer einfachen und praktischen Idee auf ein Minimum.

Torten mit vielen Schichten zählen zu den beliebtesten Gebäcken. Doch sie erfordern auch bei der Vorbereitung einiges an Aufmerksamkeit und beanspruchen dabei viel Zeit. Die Basis dieser Schichtkuchen bilden vielfach leichte Teige aus Biskuit. Üblicherweise werden sie in einer runden Form gebacken und nach dem Auskühlen mit einem Teigschneider in mehrere Ebenen zerteilt. Doch die Prozedur ist anfällig für Fehler und garantiert nicht immer das beste Backresultat.

Vielfach sind die Kuchenformen einfach nicht hoch genug, um die gewünschte Anzahl an Tortenböden zu erhalten. Dann muss mehrfach gebacken werden. Ein nicht unerheblicher Zeitaufwand. Auch das Schneiden kann zu Fehlern führen. Ein falscher Schnitt oder eine kurze Phase fehlender Konzentration und schon droht ein ruiniertes Gebäck.

Kuchenformen „Easy Layers“ - Bis zu fünf Teige gleichzeitig backen

Wilton verfolgt mit seinen Kuchenformen „Easy Layers“ einen anderen Ansatz. Anstatt einen großen Teig in einer Form zu backen und zu zerteilen, werden im Set gleich bis fünf Backformen mitgeliefert. Ziel ist es, je nach Anzahl der Kuchenformen, mehrere Teige gleichzeitig und nicht wie üblich nacheinander zu backen. Der Teig wird nur einmal angemischt und auf die Kuchenformen verteilt. Soll ein bunter Papageien-Kuchen entstehen, rührt man zuvor ein wenig Lebensmittelfarbe ein. Anschließend können alle Teige gleichzeitig im Ofen gebacken werden. Auf diese Weise entstehen in kürzester Zeit mehrschichtige Torten. Während die Teige in den Kuchenformen auskühlen, kann für eine Torte bereits die Creme angemischt und wenig später zusammen mit den Tortenböden abwechselnd aufeinandergeschichtet werden.

Kuchenformen „Easy Layers“ in verschiedenen Formen erhältlich

Die Wilton „Easy Layers“ Kuchenformen gibt es im Onlineshop von Meincupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Kuchenform/ in verschiedenen Formen und Größen. Sowohl runde, quadratische, rechteckige Kuchen oder Torten lassen sich damit genauso gestalten wie ein Schichtgebäck in Blumenform. Auch herzförmige Kuchenformen sind lieferbar und eignen sich perfekt für romantische Anlässe wie den Valentinstag. Die „Easy Layers“-Kuchenformen sind zudem mit einer Antihaft-Beschichtung ausgestattet, die das Herauslösen des Teigs aus der Form vereinfacht. Durch das Backen von mehreren dünnen Teigen entfällt daher das

Zerteilen eines großen Tortenbodens. Abhängig vom Teig und der Backzeit sind später evtl. leichte Begradigungen von Nöten.

Wilton zählt seit Jahrzehnten zu den führenden Herstellern für Produkte im Backbereich. Das Hauptaugenmerk liegt dabei auf der Produktion von Backzubehör und Backzutaten für die Dekoration von Torten, Kuchen, Cupcakes oder Cake Pops. Dazu zählen Kuchenformen, Lebensmittelfarben, Candy Melts und viele weitere praktische Tools. Die 1929 in den USA gegründete Firma hat sich seit ihren Anfangstagen den Geist für Innovationen bewahrt und etabliert immer wieder mit Ideenreichtum nützliche Helfer für die Küche auf dem Markt.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist ein Label der CAKE MART GmbH. Seit 2010 bietet der Shop ein großes Sortiment an Backzubehör und Backzutaten für kreatives und individuelles Backen von namhaften Herstellern wie Wilton, Städter, Birkmann, Nordic Ware oder Kitchen Craft. CAKE MART ist dabei nicht nur online aktiv, sondern unterhält auch im stationären Handel aktuell drei Filialen in Duisburg, Düsseldorf und Köln.

CAKE MART GmbH
Andre Werner
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
Tel.: 0221 / 29980474
E-Mail: presse@meincupcake.de
Web: www.meincupcake.de