

## Mit den Tortenfiguren von Modecor das Gebäck krönen

**Köln, 26.09.2017 – Beim Dekorieren von Torten kann man auf viele Gestaltungselemente zurückgreifen. Nachhaltigen Eindruck hinterlassen Tortenfiguren von Modecor, die dem Gebäck zu einem perfekten Abschluss verhelfen.**

Die Gestaltung und Dekoration von Torten bietet vielfältige Möglichkeiten und sollte schon vor dem eigentlichen Backprozess sorgfältig geplant werden. Fragen nach Art und Farbe des Untergrunds, sowie den Stil einzelner Verzierungen, sollte man vorab beantworten. Hier spielen auch Aspekte wie der Anlass und das Motiv hinein: Wird es eine reine Geburtstagstorte, eine spezielle Motivtorte oder gar eine feierliche Hochzeitstorte?

### Tortenfiguren von Modecor für viele Anlässe

Mit Tortenfiguren von Modecor lässt man seine Torten schnell zum Blickfang werden. Denn der italienische Markenhersteller bietet für viele Gelegenheiten, wie Hochzeiten, Kindergeburtstage oder Baby-Shower-Partys, passende Figuren. Die Tortenfiguren von Modecor und anderer Hersteller platziert man meist zentral auf der obersten Etage einer Torte. Hier werden sie zum unverwechselbaren Eye-Catcher, ziehen die Blicke auf sich und lenken sie schließlich auf das gesamte kulinarische Kunstwerk.

Am häufigsten bedient man sich Tortenfiguren von Modecor und anderer Hersteller zur finalen Dekoration von Hochzeitstorten. Hiermit werden noch einmal die Vermählung und die Vertrautheit des Brautpaares symbolisiert. Dabei unterstreichen Tortenfiguren von Modecor das feierliche Ambiente des Augenblicks. Das Portfolio der italienischen Marke deckt aber auch die Bedürfnisse von Kindern ab. Gerade für Kindergeburtstage oder für bunte Motivtorten gibt es neben den Hochzeitsfiguren auch einige Figuren aus dem Comic-Bereich, die im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Tortendekoration/Tortenfiguren/](http://www.meincupcake.de/shop/Tortendekoration/Tortenfiguren/) erworben werden können.

## Tortenfiguren von Modecor auf dem Gebäck befestigen

Alle Figuren, auch Tortenfiguren von Modecor, müssen befestigt und sollten nicht lose auf das Gebäck gestellt werden, damit sie nicht bei der geringsten Bewegung umfallen. Das Befestigen der Tortenfiguren von Modecor erfolgt abhängig vom gewählten Untergrund. Bei Fondant muss lediglich etwas Wasser oder Zuckerkleber auf die Stelle des späteren Standorts aufgetragen werden, ehe man die Tortenfiguren von Modecor platziert. Bei einem Schokoladenguss erwärmt man die Stelle am besten mit einem heißen Löffel oder einem Feuerzeug, bis sich der Überzug ein wenig verflüssigt. Dann stellt man die Figur auf. Buttercreme oder Sahne bedarf hingegen einer mechanischen Befestigung. Hier kann man eine aufgebogene Büroklammer im Fußbereich der Tortenfiguren von Modecor anbringen und steckt sie dann in die Torte.

## Über die CAKE MART GmbH

Seit 2010 ist MeinCupcake.de die Anlaufstelle rund um das kreative Backen und die individuelle Tortendekoration für alle Backenthusiasten im Internet. Der Onlineshop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. In einem umfangreichen Sortiment aus fast 10.000 Artikeln finden hier sowohl Hobby-Bäcker, als auch Profi-Konditoren eine große Auswahl an praktischem Backzubehör vieler bekannter Markenhersteller, wie Nordic Ware, Wilton, Kitchen Craft, Städter oder Modecor. Neben dem Onlineshop ist die CAKE MART GmbH auch zusätzlich mit insgesamt drei Filialen in den Innenstädten von Köln, Duisburg und Düsseldorf vertreten.

CAKE MART GmbH  
Andre Werner  
Vogelsanger Straße 354  
50827 Köln  
Tel.: 0221 / 29980474  
E-Mail: [publicrelations@meincupcake.de](mailto:publicrelations@meincupcake.de)  
Web: [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de)