

Mit dem Tortenheber süßes Gebäck stilvoll servieren

Köln, 06.10.2017 – Ist die Torte zubereitet, soll sie natürlich verspeist werden. Um die einzelnen Tortenstücke mühelos von der Etage auf einen Teller zu heben, bedarf es eines Gebäckhebers. Dabei leisten Tortenheber mehr, als man ihnen zunächst zutraut.

Nach getaner Arbeit präsentiert der Backenthusiast seine Torte auf einer Tortenplatte und lässt sie als Mittelpunkt einer Feier oder eines kleinen Kaffeekränzchens erstrahlen. Aber dort sollen sie nicht ewig verweilen. Früher oder später gilt es zur Tat zu schreiten und sie den Gästen zum Verzehr anzubieten. Um die einzelnen Tortenstücke auf die Teller zu hieven, greift man auf einen Tortenheber zurück.

Diese Küchenhelfer haben sich im Laufe der Jahre in ihrem Aussehen kaum verändert. Ein angewinkelter Griff endet an einer meist dreieckigen Grundplatte, die der Form klassischer Tortenstücke nachempfunden ist. Doch nicht nur Torten lassen sich damit auf den Teller heben, auch für quadratische Stücke aus Blechkuchen, für Pizza oder für Lasagne ist ein solcher Heber bestens geeignet.

Tortenheber robust und ergonomisch

Die meisten Tortenheber sind aus Metall, vielfach aus Edelstahl, gefertigt. Das verleiht ihnen eine hohe Robustheit. Im Zusammenspiel mit einer großen Auflagefläche können dann auch schwere Tortenstücke von der Platte auf den Teller gesetzt werden, ohne dass dies zu einem wackligen Balanceakt gerät.

In ihrem Design üben Tortenheber eher Zurückhaltung aus. Stattdessen belassen Produzenten die Küchenhelfer häufig in der Materialfarbe. Wenn es sich dabei um Edelstahl handelt, glänzen die Kuchenheber dann in einem silbernen Antlitz, das ihnen einen zeitlosen Touch verpasst. Möglichkeiten der farblichen Gestaltung bietet eigentlich nur der Griff, der auch aus Kunststoff, Holz oder Keramik gefertigt sein kann. Gerne wird er dann mit einem Blumen-Muster für einen traditionellen Vintage-Look versehen.

Tortenheber als Messerersatz

Tortenheber müssen aber nicht ausschließlich für den Transport der Kuchen auf den Teller ausgelegt sein. Einige Hersteller statten ihre Tortenheber zusätzlich noch mit einer Schneidekante aus. Damit lässt sich der Gebäckheber auch als Tortenmesser einsetzen und erspart den Einsatz eines weiteren Backutensils. Der Tortenheber erweist sich beim Herausschneiden als vollwertiger Ersatz. Viele namhafte Hersteller wie Birkmann, Bloomingville, Dr. Oetker oder Kitchen Craft produzieren vielfältige Tortenheber, die im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Tortenheber-Kuchenheber/ gekauft werden können.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist seit 2010 die Anlaufstelle für individuelle Tortendekoration und kreatives Backen im Internet. Der Onlineshop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Hier finden Hobby-Bäcker und Profi-Konditoren gleichermaßen ein umfangreiches Sortiment aus fast 10.000 Artikeln. Das Angebot reicht von Backzutaten bis hin zum praktischem Backzubehör vieler bekannter Markenhersteller, wie Birkmann, Wilton, Kitchen Craft, Städter oder Nordic Ware. Neben dem Onlineshop ist die CAKE MART GmbH auch zusätzlich mit insgesamt drei Filialen in den Innenstädten von Düsseldorf, Duisburg und Köln vertreten.

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