

Advies aansnijden en bewaren (layer)cake.

!Ten eerste is het heel belangrijk om de taart minimaal een half uur tot een uur van tevoren uit de koeling te halen!*

***Dit is om de cake weer zacht en smeuïg te laten worden(koeling maakt cake hard),
fondant/botercrème zachter laten worden en daarmee scheuren te voorkomen bij het aansnijden.**

-Niet goed voor te stellen maar...stel je hebt nog cake over. Verpak dit dan of in de originele doos of in een goed afsluitbare (vriezer) bak met deksel of folie er over en bewaar tot 3 dagen na afhalen in de koelkast. In de vriezer kan ook eventueel maar sommige elementen zullen zacht worden bij het ontdooien. Denk aan cookie crumble of gesuikerde nootjes. In de vriezer is de cake tot 2-3 maanden houdbaar.

-Gebruik altijd een groot scherp en enigszins warm mes, dan glijdt je makkelijk door de taart heen.

-Snijdt verticaal een eerste plak en vang deze op met bijvoorbeeld een snijplank.

-Deel dit stuk in 2 of 4 porties afhankelijk van de grootte van de taart.

-Snijdt vervolgens steeds plakken van dezelfde dikte verticaal en verdeel deze in 3 x 3 porties.

Eet smakelijk!

