

Jak zachować świeżość tortu



Opis wskazówki

Do brzegów tortu przykładamy kromki chleba by zachował świeżość i wilgotność.

Nikt nie lubi wysuszonego ciasta i przyschniętego kremu, a teraz jest łatwy sposób by temu zapobiec. Jeśli podczas imprezy urodzinowej nie zostanie zjedzony cały tort, możemy go uchronić przed utratą świeżości przykładając kawałki chleba- najlepiej tostowego do jego brzegów i mocując je wykałaczkami by dobrze się trzymał. Każdy kolejny kawałek tak zabezpieczonego tortu czy też innego ciasta będzie tak samo świeży i wilgotny jak jego pierwszy kawałek.