Tortendesignerin verrät Trends und Tipps
30.01.2019

Carolin Moldaschel ist in der Welt des Backens keine Unbekannte. Die Tortendesignerin aus Landshut hat mit "Carolinchens Zuckerwelt" über 13.000 Fans bei Facebook und zaubert wunderschöne Drip Cakes und filigrane Figuren aus Fondant. Auf der My Cake, die am 2. und 3. Februar 2019 in Friedrichshafen stattfindet, gibt sie Kurse zu verschiedenen Tortendesigns und im vorliegenden Interview beantwortet sie unter anderem Fragen zu aktuellen Trends, Tipps für Hobbybäcker und der Faszination von nicht essbaren Show-Torten.

Anmoderation:
Carolin Moldaschel ist in der Welt des Backens keine Unbekannte. Die Tortendesignerin aus Landshut hat mit "Carolinchens Zuckerwelt" über 13.000 Fans bei Facebook und zaubert wunderschöne Drip Cakes und filigrane Figuren aus Fondant. Auf der My Cake, die am 2. und 3. Februar 2019 in Friedrichshafen stattfindet, gibt sie Kurse zu verschiedenen Tortendesigns und im vorliegenden Interview beantwortet sie unter anderem Fragen zu aktuellen Trends, Tipps für Hobbybäcker und der Faszination von nicht essbaren Show-Torten.

Carolin Moldaschel antwortet auf folgende Fragen:
00:03 min (Timecode)
1. Carolin, warum dreht sich bei dir alles um die süße Versuchung?
00:19 min
2. Du bist keine gelernte Konditorin oder irgendwie anderweitig "vom Fach" - wie bist du denn zum Tortendesign gekommen?
00:37 min
3. Und heute ist es zu deinem Beruf geworden?
00:53 min
4. Was sind die großen Trends momentan zum Thema Torte?
01:07 min
5. Was ist denn so ein Drip Cake?
01:33 min
6. Du hast eine total gute Figur. Hand aufs Herz: Naschst du denn trotzdem?
01:43 min
7. Warum ist das Torten machen so genial?
01:59 min
8. Es gibt ja auch Torten, die man gar nicht essen kann. Warum macht man denn sowas?
02:25 min
9. Hast du zuhause dann auch eine Vitrine, in der Show-Torten von dir stehen?
02:36 min
10. Auf der My Cake gibst du auch selbst Kurse?
02:58 min
11. Was hast du denn für einen Tipp für alle, die gerne backen, sich aber noch verbessern wollen?