Auftakt-Nachrichtenstück zur My Cake 2020
28.01.2020

Hier gibt es Spritztüllen, Modellierschokolade, Fondant und Streusel in allen Formen und Farben: Bei der dritten Auflage der My Cake warten auf Tortenbäcker und Kuchenfans wieder viele Highlights aus der Welt des Backens. Die Veranstaltung in Friedrichshafen wächst weiter - in diesem Jahr sind 76 Aussteller auf der internationalen Messe für Tortendesign und kreatives Backen mit dabei. Damit ist die My Cake die größte Messe ihrer Art in ganz Süddeutschland.

Leadin
Hier gibt es Spritztüllen, Modellierschokolade, Fondant und Streusel in allen Formen und Farben: Bei der dritten Auflage der My Cake warten auf Tortenbäcker und Kuchenfans wieder viele Highlights aus der Welt des Backens. Die Veranstaltung in Friedrichshafen wächst weiter - in diesem Jahr sind 76 Aussteller auf der internationalen Messe für Tortendesign und kreatives Backen mit dabei. Damit ist die My Cake die größte Messe ihrer Art in ganz Süddeutschland. Bettina Hoffmann berichtet.

Es ist im wahrsten Sinne des Wortes wieder ein schmackhaftes Programm. Mittendrin statt nur dabei ist man bei den zahlreichen Workshops und Vorträgen auf der My Cake. Es gibt praktische Tipps zum Beispiel zu Airbrush-Techniken oder fotorealistischem Modellieren. Und beim Tortenwettbewerb messen sich in 14 Kategorien wahre Tortenkünstler, die ihre filigranen und detailverliebten Meisterwerke der Jury präsentieren. Nicht nur um die Optik, sondern vor allem um den Geschmack geht es in diesem Jahr beim Wettbewerb um den besten Käsekuchen. Und auf der My Cake erfährt man auch alles darüber, wie man vegane Torten ganz ohne Buttercreme und Sahne herstellt oder glutenfrei backen kann.
Bettina Hoffmann, Nachrichtenredaktion... Friedrichshafen