

Vom Japonais bis zur Kirschtorte

Vom perfekten Eischnee zum luftig, leichten Japonais bis zur gekonnten Herstellung einer saftigen Kirschtorte. In diesem Workshop schauen wir uns alle wichtigen Stationen bis zur fertigen Kirschtorte an. Aber nicht nur das. Denn ein Japonais-Biscuit taugt zu mehr als nur als Tortenboden. Entdecke, was für vielseitige Desserts sich mit Japonais kreieren lassen. Und erlebe einen interessanten Abend, an dem auch für Imbiss und Getränke gesorgt ist. Du wirst nicht nur Köstlichkeiten, sondern auch neue Ideen mit nach Hause nehmen können.

Datum:	Donnerstag, 9. Februar oder 22. Februar 2023 18.30 bis 22.00 Uhr
Kursleitung:	Eveline Tobler
Kursort:	Vorderwies 3, 9565 Rothenhausen
Kosten:	Fr. 65.- pro Person
Teilnehmerzahl:	4 – 6 Personen je Kursabend
Anmeldung:	bitte bis 9. Januar 2023 an Susanne Brenner, 076 414 29 67 oder susanne@brenners.ch

