

# Topsy Turvy Cake

Dieser Kuchenstil wird manchmal auch als "*verrückter Hutmacher-Kuchen*", "*Torte auf dem Kopf*", "*skurriler Kuchen*" oder "*schräger Kuchen*" bezeichnet.

Die Schiefelage ist dabei eine lustige optische Täuschung, denn die einzelnen Etagen werden genau wie bei einer geraden Torte flach gestapelt. Allerdings werden beim Stapeln kleine Teile herausgeschnitten. In den entstandenen Hohlraum wird die nächste Etage eingesetzt (s. Foto). Dadurch entsteht das 'schiefe' Aussehen. In der Regel besteht der Kuchen meist aus 3 runden Etagen. Selbstverständlich kann man aber auch einen eckigen Topsy-Turvy-Cake machen



Eine schöne Anleitung findet Ihr z.B. auf dem Youtube-Kanal von "Nicoles Zuckerwerk"

Wer sich nicht auf seine Schnitzkunst verlassen will, kann im Tortenfachhandel auch spezielle Topsy-Turvy-Backformen erwerben. Diese sind gleich schräg konzipiert. Damit es aber beim Backen keine Probleme gibt, haben sie einen speziellen Fuß, um die Schräge auszugleichen.

Die Spezial-Backformen *gibt es natürlich in allen gut sortierten Tortenfachgeschäften und Online-Shops für Tortenzubehör zu kaufen, wie z.B. bei unseren Sponsoren [Caros Zuckerzauber](#), [Cake Company](#), [Tortenbild-Druckerei](#), und [Backraum](#).*

! *MyCakeStuff.de finanziert sich über Werbung. Dabei sind wir auf Eure Unterstützung angewiesen und würden uns freuen, wenn Ihre Eure Einkäufe bei Amazon.de über unseren Werbelink abwickeln würdet. Für Einkäufe über [diesen Link](#) erhalten wir eine Provision, die wir für den Betrieb unserer Community nutzen.*