

Cake Board

Cake Boards hat sich als genereller Oberbegriff für die eigentlichen Cake Boards (ca. 3 mm stark) und etwas dickeren Cake Drums (ca. 13 mm stark) etabliert. Sie sind in unterschiedlichen Ø-Größen und mittlerweile auch in unterschiedlichen Farben erhältlich.

Die klassischen Boards sind silber beschichtet und lassen sich ohne weiteres so oder auch mit Fondant eingedeckt als Unterlage für Motivtorten verwenden. Die Torte sollte mit einem Klecks [Ganache](#) oder [Buttercreme](#) auf der Oberfläche fixiert werden.

Unter der Beschichtung, einer Art Alufolie, die je nach Hersteller dezent gemustert sein kann, befindet sich ein Pappkern, eine Pappplatte. Cake Boards können ohne Weiteres zum Stapeln von Torten verwendet werden. Je nach Höhe und Stabilität kann man hier sowohl Drums wie auch Boards einsetzen.