

Fondant Glätter (Smoother)

Eignet sich zum Glattstreichen von Zuckermassen wie Fondant oder auch [Marzipan](#). Der praktische Griff an der Rückseite erleichtert die Verwendung des meist aus Kunststoff gegossenen Tools.

In unterschiedlichen Formen (gerade Ecken, runde Ecken; s. Foto) ist der [Glätter](#) im Fachhandel erhältlich. Zur idealen Anwendung empfiehlt sich der Einsatz von 2 Glättern um unerwünschte Hand- oder Fingerabdrücke beim Gegenhalten zu vermeiden.

Neben den Glättern für die Oberfläche einer Torte gibt es seit längerem auch Spezialglätter zum Ausarbeiten von scharfen Kanten, runden Kanten und den Übergang von Torte zu Unterlage ([CakeBoard](#) oder [Tortenplatte](#)).

[Glätter - Smoother](#) Glätter - Smoother / Foto: privat