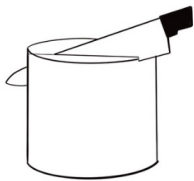
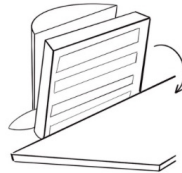


INSTRUKTIONER

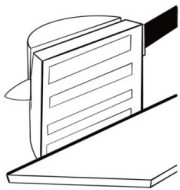
1. Ta ut tårtan ca **60 min innan servering**
2. Ta bort dekorationer innan du skär tårtan:
 - dra ut blommor
 - ta bort choklad dekorationer med hjälp av kniv
 - Vissa dekorationer innehåller pinnar (bollar, figurer), se till att ta bort dem.
3. Ta en **vass ock lång kniv** (värm upp kniven med brännare om du har den). Tårtan är täckt med mörk/vit choklad ganache som kan kännas hård på utsidan samtidigt som tårtans insida är mjuk. Så är det viktigt att inte pressa hårt utan att skära mjukt och delikat.
4. Skär en tjock skiva **minst 2-3 cm bred** och dela skivan i flera bitar beroende på hur stora bitar du vill ha och hur bred tårtan är.
!Använd skärbräda för att stödja skivorna när du skär.



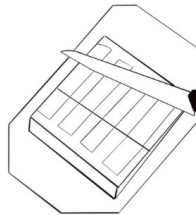
Ta en vass och lång kniv, gärna varm (håll kniven under het vatten i ca 30 sekunder och torka av den)



Låt skivan falla på skärbrädan.



Skär en skiva 2-3 cm tjock. Använd skärbräda som en stöd för skivan. Håll brädan parallellt med tårtan.



Dela skivan i några bitar. Torka av kniven med handduk innan du skär en ny skiva.

4. Torka kniven och skärbrädan med engångshanddukar innan du skär en ny skiva.
(Tips: ha med en papperskorg eller en påse för använda handdukar).
5. Varje våning har egen tårtbricka. När du är klar med våning ta bort tårtbrickan.

Tårtan innehåller stödpinnar och en central pelare.

Stödpinnar (plast sugrör) finns i alla våningar förutom den översta. Ta bort dem när du ser dem.
OBS Stödpinnar är lätta att skära med kniv, se till att eventuella delar inte hamnar i tårtbit!

Centrala pinnen sitter fast i tårtfat. Den är väldigt svårt att dra ut så låt den stå kvar.

Tårtans konstruktion:

