






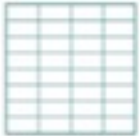
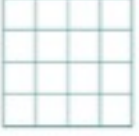

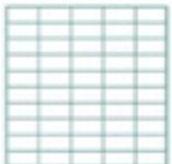
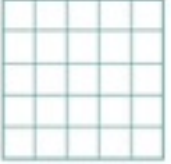


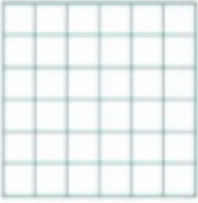


Skärschema & hantering

Vi kallar vårt skärschema för generellt då det lite beroende på vem som skär, vilken smak som är vald (vikt) och andra oförutsägbara händelser som att första biten blir större än tänkt t ex - kan påverka slutantalet bitar. Därför är schemat nedan tänkt som en hjälp på traven men inga fasta antal bitar.

Från vänster: en vanlig rund tårta, en fyrkantig tårta, samt bitar från köket - som görs ca hälften så höga som våra tårtor är normalt sett. Ett tips vi brukar ge är att man även kan skära lite större bitar (som bitarna från köket) och därefter dela biten på hälften så att man får två tårtbitar.

4 inches 11 cm	 6 servings	 8 servings	 4 servings
6 inches 16 cm	 12 servings	 18 servings	 9 servings
8 inches 21 cm	 22 servings	 32 servings	 20 servings
10 inches 26 cm	 38 servings	 50 servings	 30 servings
12 inches 31 cm	 56 servings	 72 servings	 48 servings

Tårtan ska förvaras kylt men därefter tas fram som senast 25 min innan servering. Vill man ta fram den tidigare går det bra att göra redan ca 1,5 h innan servering och i vissa fall ännu tidigare - konsultera det med oss i så fall. Tänk bara på att väder och fukt kan påverka dessa tider.

Då vi inte använder kall grädde i våra tårtor går det bra att inte hålla en konstant kylkedja.