

**Artikelnummer**

55329 LA

**Anwendung**

Das gebrauchsfertige Cake Lace in die Silikon-Dekormatte streichen und bei niedriger Temperatur im Backofen oder über Nacht an der Luft trocknen lassen. Nach dem Abkühlen vorsichtig von der Matte lösen und das Dekorieren kann beginnen.

Ausgebacken bleibt das Cake Lace flexibel und lässt sich supereinfach um die Torte wickeln. Am Besten haftet es an Rollfondant, Marzipan und Schokolade.

Du kannst die Cake Lace Motive nach dem Ausbacken noch weiterverarbeiten, kleben, bemalen oder besprühen. Zum Beispiel mit unserem Decopuder Glimmer-Lustre oder Glimmer-Sparkle-Plus.

**Inhalt** Essbare Dekopaste**Farbe** Pnk**Füllmenge** 100 g**Zutaten**

Wasser, Farbstoffe: E171, E120, Verdickungsmittel: Zellulose, Emulgator: SOJAlecithin, Süßungsmittel: E952, E954, E957, Säuerungsmittel: E330, Aroma: Vanillin, Konservierungsstoff: E202, FRUKTOSE

Dunkel und trocken aufbewahren.

**Nährwerttabelle****Nährwertangaben pro 100 g**

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert                   | 122 kJ / 29 kcal |
| Fett                        | 0,90 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,20 g           |
| Kohlenhydrate               | 5,20 g           |
| davon Zucker                | 2,58 g           |
| Eiweiß                      | <0,6 g           |
| Salz                        | 0 g              |

