



### - Werbung wegen Markennennung -

Hallo und herzlich willkommen auf Keyk.de!

Heute mache ich drei neue Tortenstände mit einigen Kerzenhaltern, die ich nicht mehr benutze, und ein paar Dinge, die ich im Haus aufbewahre, wie E6000-Klebstoff.

### Drei Tortenstände-Designs

Ich wollte drei Tortenstände schaffen, die sich deutlich voneinander unterscheiden: \* Glasdesign mit einem weichen blauen Touch. Dieser ist ideal für Meerjungfrauenkuchen, die aktuell im Trend sind;

\* Dunkel- und Holzdesign mit goldenen Akzenten. Dieser Kuchenstander ist am besten für dunkle (Schokoladen-) Kuchen geeignet.

\* geometrischer Kuchenstand. Ich bin am meisten aufgeregt. Dieses wird für Kuchen mit einem geometrischen oder einfachen Muster verwendet. Ein von Gatsby inspirierter Kuchen aus den 1920er Jahren würde auf diesem Stand wunderbar aussehen.

### Proukte die ich verwende um Tortenstände zu bauen

- [E6000 Kleber\\*](#)
- [Geometrisch Kerzenhalter\\*](#)
- [IKEA Dessertteller](#)
- [IKEA Geometrisch Teller](#)
- [Holzteller\\*](#)
- [Blattgold und Anlegemilch Set\\*](#)
- [Ikea Teelicht Halter](#)

*\* Die mit Sternchen (\*) gekennzeichneten Links sind sogenannte Affiliate-Links. Wenn du auf so einen Affiliate-Link klickst und über diesen Link einkaufst, bekomme ich von dem betreffenden Online-Shop oder Anbieter eine Provision. Für dich verändert sich der Preis nicht.*

#### **Mit E6000 arbeiten**

- am besten alle Oberflächen mit Alkohol abwischen
- brauch 24 - 72 Stunden um zu wirken

#### **Mit Anlegemilch und Blattgold arbeiten**

- Anlegemilch aufstreichen und für circa 20 Minuten stehen lassen (bei Holz sind ein paar Minuten ausreichend).
- Blattgold auflegen und für 1 - 2 Stunden trocknen lassen. Danach mit einer sanften Bürste überschüssige Stücke ab-bürsten.