



Törtlifee's

Kursprogramm



Kinder-Back-Event



Die Törtlifée hat sich etwas ganz Besonderes für alle Geburtstagskinder ausgedacht. Jedes Kind kann seine Freunde einladen und einen unvergesslichen, lustigen Nachmittag in der Backstube verbringen

Programm:

- Begrüssung, Hände waschen, Schürzen anlegen
 - Cupcakes backen Rezept abwiegen, Teig machen & in Förmchen füllen, backen
 - Zutaten für Frosting abwiegen & herstellen, Deko vorbereiten
 - P a u s e mit Torte und Getränken, singen, Geburtstagstorte anschneiden, Geschenke übergeben
- Torte: Schoko / Vanille oder Zitronen / Himbeere
- Cupcake dressieren & verzieren
 - Jedes Kind bekommt 4 Cupcakes zum nach Hause nehmen.

Kosten:	Dauer:	Alter
180.– Fr. + 15.– pro Kind	2.5 h	8-12 Jahre
Kursteilnehmer:	mind. 6 TN / max. 12 TN	

Kursdaten:

Dienstag oder Mittwoch 14-16.30 Uhr oder 13.30 –16 Uhr

Reservierungen bitte mindestens 4 Wochen im Voraus.



Fairyhouse

Mittlere Dorfstrasse 2

info@fairyhouse.ch
www.fairyhouse.ch
062 843 00 59



5034 Suhr

Zauberhafte Torten & Cupcakes



Törtlifée

Tramstrasse 25

info@toertlfee.ch
www.toertlfee.ch
078 842 69 71
062 530 67 13



Weihnacht-Cookies

DEKO-EVENT für Kinder

(mit Fondant)

Lassen Sie Ihr Kind mit mir weihnachtliche Cookies verzieren und dekorieren.

Diese süssen Leckereien verzaubern jede Weihnachtstafel und eignen sich auch wunderbar als Geschenk für Grosseltern, Gottis und Göttis, etc.

Im Event inbegriffen sind:

- Cookies
- Verpackung
- Getränke & Snacks
- sämtliches Verbrauchsmaterial
- Werkzeug und Schürzen werden zur Verfügung gestellt
- Rezept

Kosten:

Dauer:

Alter

45.– Fr.

2 h

8-14 Jahre

Kursteilnehmer:

mind. 8 TN / max. 14 TN

Kursdaten:

Mittwoch 19. Dezember 18

13.30 bis 15.30

Fairyhouse

Mittlere Dorfstrasse 2

info@fairyhouse.ch
www.fairyhouse.ch
062 843 00 59



5034 Suhr

Zauberhafte Torten & Cupcakes

Törtliffe

Tramstrasse 25

info@toertliffe.ch
www.toertliffe.ch
078 842 69 71
062 530 67 13



Weihnachts-Cookies dekoriieren mit Royal Icing

Kursinhalt:

Cookies verzieren mit Royal Icing, Floating Technik

(Tannenbäume, Päckli, Schneemänner, Rehli, Schneestern,..)

Im Kurs inbegriffen sind:

- Cookies
- alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Snacks
- sämtliches Verbrauchsmaterial
- Werkzeuge und Schürzen werden zur Verfügung gestellt
- Rezept

Kosten:	Dauer:	Alter
90.– Fr.	3 h	10-99
Kursteilnehmer:	mind. 8 TN / max. 14 TN	

Kursdaten:

Dienstag 11. Dezember 18

18.00 bis 21.00



Fairyhouse

Mittlere Dorfstrasse 2

info@fairyhouse.ch
www.fairyhouse.ch
062 843 00 59



5034 Suhr

Zauberhafte Torten & Cupcakes



Törtliffe

Tramstrasse 25

info@toertliffe.ch
www.toertliffe.ch
078 842 69 71
062 530 67 13



Vintage Cookies

Kursinhalt:

- Der richtige Cookie Teig -> Demonstration
- Wir dekorieren Cookies im Vintage Stil mit Fondant, Zuckermodelliermasse und Royal Icing
- arbeiten mit Silikonformen
- Lustre Dust anwenden, malen mit Silber und Gold
- von Hand Fondant Perlen herstellen
- mini Röschen herstellen

Im Kurs inbegriffen sind:

- 8 Cookies pro Person in einer Kartonbox
- alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Snacks
- sämtliches Verbrauchsmaterial
- Werkzeuge und Schürzen werden zur Verfügung gestellt

Kosten:	Dauer:	Alter
105.– Fr.	3 h	12-99
Kursteilnehmer:	mind. 6 TN / max. 12 TN	

Kursdaten:

Dienstag 13. November 18

18.00 bis 21.00



Fairyhouse

Mittlere Dorfstrasse 2

info@fairyhouse.ch
www.fairyhouse.ch
062 843 00 59



5034 Suhr

Zauberhafte Torten & Cupcakes

Törtlifee

Tramstrasse 25

info@toertlifee.ch
www.toertlifee.ch
078 842 69 71
062 530 67 13






Cupcake Basic

Fondant Kurs



Kursinhalt:

- Cupcake Teig herstellen und backen -> Demonstration
- Fondant einfärben
- Cupcakes mit Buttercreme vorbereiten und mit Fondant abdecken
- Fondant prägen, verarbeiten, Blümchen herstellen.....
- Cupcakes dekorieren nach Wunsch und Laune

Im Kurs inbegriffen sind:

- alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Snacks
- 6 Cupcakes pro Person in unserer schönen Törtliffee Cupcake Box
- Das Rezept für die Cupcakes
- sämtliches Verbrauchsmaterial
- Werkzeuge und Schürzen werden zur Verfügung gestellt

Kosten:	Dauer:	Alter
105.– Fr.	3 h	12-99
Kursteilnehmer:	mind. 6 TN / max. 12 TN	

Kursdaten:

Dienstag 23. Oktober 18	18.00 bis 21.00
Mittwoch 21. November 18	18.00 bis 21.00



Fairyhouse

Mittlere Dorfstrasse 2

info@fairyhouse.ch
www.fairyhouse.ch
062 843 00 59



5034 Suhr

Zauberhafte Torten & Cupcakes



Törtliffee

Tramstrasse 25

info@toertliffee.ch
www.toertliffee.ch
078 842 69 71
062 530 67 13




Torten Basic
Fondant Kurs




Kursinhalt:

- „Demo“ wie stelle ich Biskuit Teig und Ganache her,
was muss ich beim backen beachten.
- Biskuit schneiden
- Fondant einfärben
- Torte dekorieren
- verschiedene Blümchen, kleine Röschen & Schleifen aus
Modelliermasse herstellen
- Torte füllen
- Torten überziehen

Im Kurs inbegriffen sind:

- Eine Torte mit 15cm Durchmesser (6-8 Personen)
- alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee
- ein leichtes Mittagessen bestehend aus hausgemachten
herzhaften Wähen und Salaten , Cupcakes zum Zvieri
- die Rezepte für das Biskuit und die Ganache
- sämtliches Verbrauchsmaterial
- Werkzeuge und Schürzen werden zur Verfügung gestellt

Kosten:	Dauer:	Alter
275.– Fr.	ca. 5-6 h	12-99
Kursteilnehmer:	mind. 6 TN / max. 12 TN	

Kursdaten:

Samstag 03.November 18	10.00 bis ca. 17.00
Samstag 01. Dezember 18	10.00 bis ca. 17.00



Fairyhouse

Mittlere Dorfstrasse 2

info@fairyhouse.ch
www.fairyhouse.ch
062 843 00 59



5034 Sufir

Zauberhafte Torten & Cupcakes



Törtlifee

Tramstrasse 25

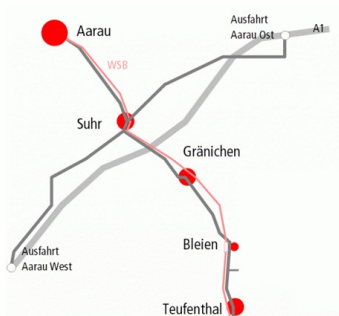
info@toertlfee.ch
www.toertlfee.ch
078 842 69 71
062 530 67 13

Kurs Informationen

Kursort:

Fairyhouse by Törtlifée (Kurslokal EG)

Mittlere Dorfstrasse 2, 5034 Suhr



Anfahrt:

Mit dem ÖV:

Bahnhof SBB Aarau oder Suhr mit BBA Buslinie 4 oder 6 bis Central

Mit dem Auto:

Parkplätze in der Umgebung vorhanden

Bitte informieren Sie uns vorab, sollten Sie eine Lebensmittelallergie / Laktose oder Gluten Intoleranz haben.

Bitte tragen Sie die Haare zusammengebunden und keine

Fairyhouse

Mittlere Dorfstrasse 2

info@fairyhouse.ch
www.fairyhouse.ch
062 843 00 59



5034 Suhr

Zauberhafte Torten & Cupcakes

Törtlifée

Tramstrasse 25

info@toertlifée.ch
www.toertlifée.ch
078 842 69 71
062 530 67 13