



# Raw Cakes: Genuss ohne Reue

<b>Description</b>	Süsser Genuss ohne Reue! Die trendige Rohkostvariante des Kuchens wird mit leckeren frischen Lebensmitteln zubereitet und muss nicht gebacken werden. Die Rohkosttorten sind nährstoffreich und kommen oft ohne tierische Produkte, Mehl und raffiniertem Zucker aus. Gesunde Zutaten wie Früchte, Beeren, Nüsse, Mandeln oder Kokos, gemischt mit feinen Gewürzen und Trockenfrüchten, garantieren die nötigen Vitamine und eine schnelle Zubereitung.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Information zu Lebensmitteln, welche sich für Raw Cakes eignen</li><li>• Rezeptvarianten</li><li>• Dekorationsvorschläge</li><li>• Lebensmittelkunde</li><li>• Lagerung (Die Torten müssen vor dem Verzehr ca. 24 Stunden im Gefrierfach zu Hause gelagert werden.)</li></ul>
<b>Prérequis</b>	Interesse an gesunder Ernährung
<b>Groupe cible</b>	Erwachsene
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie kennen vegane, gluten- und laktosefreie Raw Cake-Varianten</li><li>• Sie wissen, wie Sie die Torten effektiv und mit verschiedenen Zutaten (auch vegan, gluten- und laktosefrei) verzieren können</li><li>• Sie wissen, wo die Zutaten erhältlich sind</li><li>• Sie erhalten Informationen zur Lagerung</li></ul>
<b>Etapes suivantes</b>	Weitere Kurse unter <a href="#">Kochen_und_Genuss</a>
<b>Date</b>	21.06.2022 - 21.06.2022 / E_1540064
<b>Horaire</b>	18:00 - 21:20 h
<b>Jours</b>	Ma
<b>Durée</b>	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes
<b>Ecolage</b>	CHF 116.00
<b>Lieu du cours</b>	EKZ Passage, Bahnhofplatz 72, 8500 Frauenfeld



# Raw Cakes: Genuss ohne Reue

<b>Dates</b>	<b>Jour</b>	<b>Date</b>	<b>Heures</b>
	1 Ma	21.06.2022	18:00 - 21:20