# Как выбрать торт?

- [ ] 1. Подберите оформление торта.

  *Это может быть ваш вариант или фото с интернета.*

- [ ] 2. Выберите начинку.

  *Обговорите с кондитером: вид бисквита (светлый ванильный или ромовый, или шоколадный) начинка и пропитка форма торта наличие надписи использование красителей выбрать начинку можно из имеющегося ассортимента у кондитера, где очень подробно описан состав тортиков*

- [ ] 3. Рассчитайте вес торта.

  *В среднем рекомендовано брать 150-200 грамм на человека. Желательно плюс 10%, чтобы гарантировано торта всем хватило. Оптимальный вес торта на 8-10 человек 2-2,5 кг.*

- [ ] 4. Постарайтесь заказать торт минимум за 5 дней до события.

- [ ] 5. Уточните время, на которое должен быть готов торт. Детали доставки или самовывоза.

- [ ] 6. Узнайте у кондитера стоимость торта и детали по оплате.

Начнем с того, какие вкусы вам больше нравятся — легкие и пропитанные или сытные? С прослойкой хрустящего безе или шоколадные, а может шоколадные с безе? Самым удачным считается бисквит. Он пышный, легкий, ароматный и вкусный. Оптимальным для любого сезона будет торт со сливочной, шоколадной, ягодной или фруктовой начинкой. Но всегда в выборе начинки ориентируйтесь на вкус виновника торжества. Пусть ваш праздник будет вкусным!

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: https://checklists.expert

как это убрать?