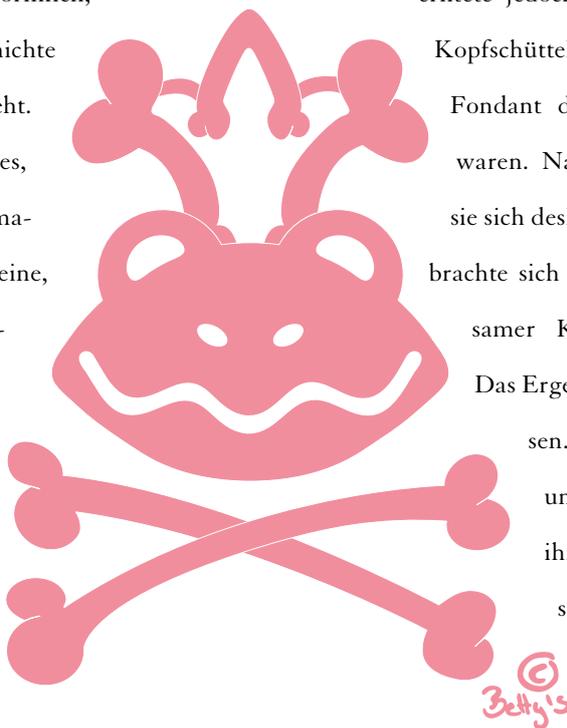


Bettina Schliephake-Burchardt



Foto: Elfriede Liebowitz

Wer Betty kennengelernt hat und in ihrem süßen Atelier sitzen durfte, weiß warum ihre Torten genau so aussehen: Einfach zuckersüß! Schlägt man ihr ein Thema für eine Torte vor, beginnen ihre Augen zu funkeln und man sieht förmlich, wie eine süße Geschichte in ihrem Kopf entsteht. Und genau das ist es, was Betty's Torten ausmachen: Jede Torte ist eine kleine, in sich schlüssige Geschichte, die mit vielen liebevollen Details umgesetzt wird. Wer ihr schon einmal beim Modellieren zugeschaut hat, weiß, wie mit blitzschnellen Handgriffen ein Bein, ein Gesicht oder gar ein ganzer Frosch entsteht. Diese Fingerfertigkeit ist nicht nur in den vielen tausend Torten begründet, die sie bislang dekoriert hat, sondern auch in dem unermüdlichen Eifer, ihr herrliches



Arbeitsmaterial mit neuen Techniken immer wieder neu zu entdecken.

Dabei war der Weg zu ihrer Kunst gar nicht so einfach. Während der Konditorenlehre entdeckte sie einen Artikel in der „Welt“, in dem eine fantasievoll dekorierte Torte aus Fondant abgebildet war. Schnell lief sie zu ihren Lehrmeistern mit dem Wunsch, ihr diese Technik beizubringen. Sie

erntete jedoch nur Stirnrunzeln und Kopfschütteln, weil Motivtorten aus Fondant damals noch unbekannt waren. Nach ihrer Lehre machte sie sich deshalb selbst ans Werk und brachte sich alle Techniken in mühsamer Kleinstarbeit selbst bei. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Mittlerweile sind Betty und die Einzigartigkeit ihrer Torten bei der Presse in aller Munde und es gibt kaum noch ein Magazin, das ihre Kreationen noch nicht gezeigt hat.

Auf namenhaften englischen Tortenwettbewerben sahnt sie regelmäßig Preise ab und bekam bei der Creative World of Sugar sogar eine Goldmedaille im Bereich Novelty Cakes.