

JAK DUŻY TORT ZROBIĆ – obliczanie ilości porcji

Jak duży tort zrobić dla 20, 30 bądź 40 osób? To pytanie słyszę bardzo często od moich obserwatorów i czytelników. Tutaj szczerze przyznam, iż na to pytanie przez długi czas nie znałam odpowiedzi.

Na co dzień robię torty wyłącznie dla siebie i rodziny, która ma swoje upodobania. Dlatego dla mnie ważniejsze jest to, aby tortu wystarczyło dla każdego z gości i została duża dokładka na drugi dzień do kawy :). Z racji tego czym na co dzień się zajmuję muszę mieć też pewność, że zostanie mi kawałek tortu do zdjęć. Bez tego nie mogłabym pokazać moim czytelnikom zdjęcie z przekroju tortu :).

Jaką średnicę tortu zrobić aby wystarczyło dla wszystkich gości było jednym z pierwszych pytań, na które razem z [Agnieszka Obłozą](#) **odpowiedziałyśmy w naszym nowym odcinku na Kanale Tortowym**. Agnieszka dokładnie omawia jak duży tort zrobić, aby dla każdego z gości starczyło i nie zrobić za małego lub za dużego tortu. Informacje podane przez Agnieszkę będą przydatne nie tylko dla osób, które robią torty dla najbliższych ale i dla tych, którzy robią torty na zamówienie.

Aby zapewnić każdemu gościowi satysfakcję, warto stworzyć indywidualny plan i dokładną rozpiskę. Mimo starań o doskonałość, trudno jest spełnić oczekiwania wszystkich. Dlatego ważne jest, aby każdy z Was zaangażował się w tworzenie własnej rozpiski i trzymał się jej. **Pomoże Wam w tym narzędzie, o którym mówi na najnowszym odcinku Agnieszka :).**

[KLIKNIJ w poniższe zdjęcie, aby posłuchać wszystkiego o barwnikach!](#)

Subskrybuj Kanał Tortowy aby nie przegapić kolejnych [odcinków!](#)

Dobór odpowiedniej wielkości tortu do liczby gości może być prawdziwym wyzwaniem, zwłaszcza dla tych z nas, którzy nie są doświadczonymi cukiernikami. Chcemy, aby wszyscy nasi goście byli zadowoleni i najedzeni. Często staramy się, żeby dla każdego wystarczyło i jeszcze zostało na małą dokładkę.

Moje kawałki tortu mają zazwyczaj grubość około 2,5-3 cm. Jednak trzeba wziąć pod uwagę, że inaczej kroi się [tort z kremami na śmietanie](#) czy na budyniu z masłem. A jeszcze inaczej pokroimy tort bezowy. Na wielkość naszych kawałków tortu wpływa również wysokość

tortu.

Przy planowaniu wielkości tortu warto również wziąć pod uwagę różne preferencje gości, które są inne w danym rejonie kraju. Nie chcemy, aby ktoś pozostał głodny, ale też nie chcemy marnować nadmiaru jedzenia. Warto zatem dokładnie przemyśleć wielkość tortu, aby każdy mógł cieszyć się smakiem.