

Hilf Ramona, das weltweite DIY-Tortenatelier in Berlin zu eröffnen!



Sie ist Mama, Schauspielerin (bekannt aus GZSZ) und leidenschaftliche Bäckerin. Und sie hat am 18. Mai Geburtstag, dem internationalen Weltbacktag. Zufall oder Schicksal? „Das Backen wurde mir quasi in die Wiege gelegt“, erzählt Ramona. „Ich habe das Backen von klein auf gelernt“.

Ihre Tante ist Konditorin, Ramona ist quasi mit Torten aufgewachsen. Nicht mit trockenen Kuchen, sondern mit prachtvollen Torten. Heute backt sie für ihren Sohn, ihre Familie und ihre Freunde. Einen Ritter oder eine Katze-mehrstöckig, mit Schokolade, Obst und viel Creme. „Ein Stück Kuchen von mir ist wie eine ganze Mahlzeit“, sagt Ramona und lacht.

„Das will ich auch können“, bekommt sie immer wieder zu hören. Aber woher all die Zutaten, das Zubehör, das Können und die Zeit nehmen? Die Idee für das weltweite DIY-Tortenatelier - geboren.

Was ist das? Ein DIY-Tortenatelier?



Ramona Dempsey eröffnet das weltweite DIY-Tortenatelier.

Wenn du dringend eine Torte brauchst - weil du deiner Mama „Danke“ sagen möchtest oder weil deine beste Freundin Geburtstag hat - du aber weder das Wissen, noch das nötige Equipment hast, dann bist du in Ramonas DIY-Tortenatelier genau richtig. Hier kannst du Kuchen backen, die wie kleine Kunstwerke aussehen.

Und so funktioniert's:

Die Torten werden nach dem Baukastenprinzip zusammengestellt. Du wählst zuerst die Größe (10, 15 oder 20 cm), dann den Boden (heller oder dunkler Biskuitteig) und zum Schluss die Creme aus. Deine Oma mag Schokolade? Dein Onkel Vanille? Und deine beste Freundin Obst? Kein Problem! Neben den Standard-Cremes Schokolade und Vanille will Ramona immer etwas Fruchtiges und etwas Saisonales anbieten, eine Spekulatiuscreme im Winter zum Beispiel.



Du entscheidest dich zu Beginn für die Größe und den Biskuitboden.

Hilf Ramona, das weltweite DIY-Tortenatelier in Berlin zu eröffnen!

Wenn du die Tortenböden aufeinandergestapelt und mit Creme bestrichen hast, dann geht es ans Dekorieren. Zuerst kommt eine Fondantdecke über den Kuchen, dann das ganze Glitzermaterial. Streifen oder Schleifen? Rot oder Blau? Blumen oder Obst? Nichts ist unmöglich!



Danach wählst du die Creme, den Fondant und das Dekomaterial.

Und was, wenn ich zwei linke Hände habe? Dann darfst du trotzdem kommen. Bilder an den Wänden und Bücher auf den Tischen erklären dir Schritt für Schritt, wie du in wenigen Minuten zu deiner Traumtorte kommst. „Es soll so ein bisschen wie bei Alice im Wunderland aussehen“, erzählt Ramona. „Ein bunter, fröhlicher Ort, zu dem man gerne geht.“ Wie in einem Tortenzirkus eben.

Der Tortenzirkus im Prenzlberg

Wo Ramona ihre Zelte aufschlagen will? In Berlin, irgendwo im Prenzlauer Berg. 33 Plätze soll es geben, auf mehrere Räume verteilt. Genug Platz also, um Geburtstage, Konfirmationen oder Junggesellenabschiede zu feiern. Kleiner Tipp: Wer mit einer größeren Gruppe kommt, sollte vorher reservieren. Wer alleine, vielleicht sogar spontan backen möchte, darf ohne Anmeldung reinschneien.

Und was ist mit veganen, glutenfreien oder zuckerfreien Torten?

Vegane, glutenfreie und zuckerfreie Torten soll es auch geben. Aber noch nicht jetzt. „Die Ersatzprodukte sind gerade viel zu teuer. Die können wir erst mit der Zeit aufnehmen“, erklärt sie. „Aber ich bin ein großer Fan davon – von Xylit zum Beispiel. Nicht einfach nur ein Zuckereraustauschstoff, sondern etwas, das Knochen und Zähne stärkt. Ich putze mir schon seit Jahren die Zähne damit – wirklich!“

Jetzt muss Geld her



Ramona sammelt über Crowdfunding das Geld, das ihr für den Laden und die Einrichtung fehlt.

Die Idee steht, der Businessplan auch, aber das Geld fehlt. Und genau deshalb braucht Ramona deine Hilfe. Seit dem 04.04. läuft ihre Crowdfunding Kampagne bereits. Auf Startnext hast du die Möglichkeit, Ramona finanziell zu unterstützen, ihrer Idee Leben einzuhauchen. „Wenn wir scheitern, dann heule ich erst einmal eine Woche“. So weit soll es nicht kommen. Ramona will ihren Tortenzirkus bereits im September eröffnen. Und dafür drücken wir ihr alle Daumen, die wir haben.

[Hier kannst du Ramona's Tortenzirkus unterstützen.](#)