

Patchwork Cutters

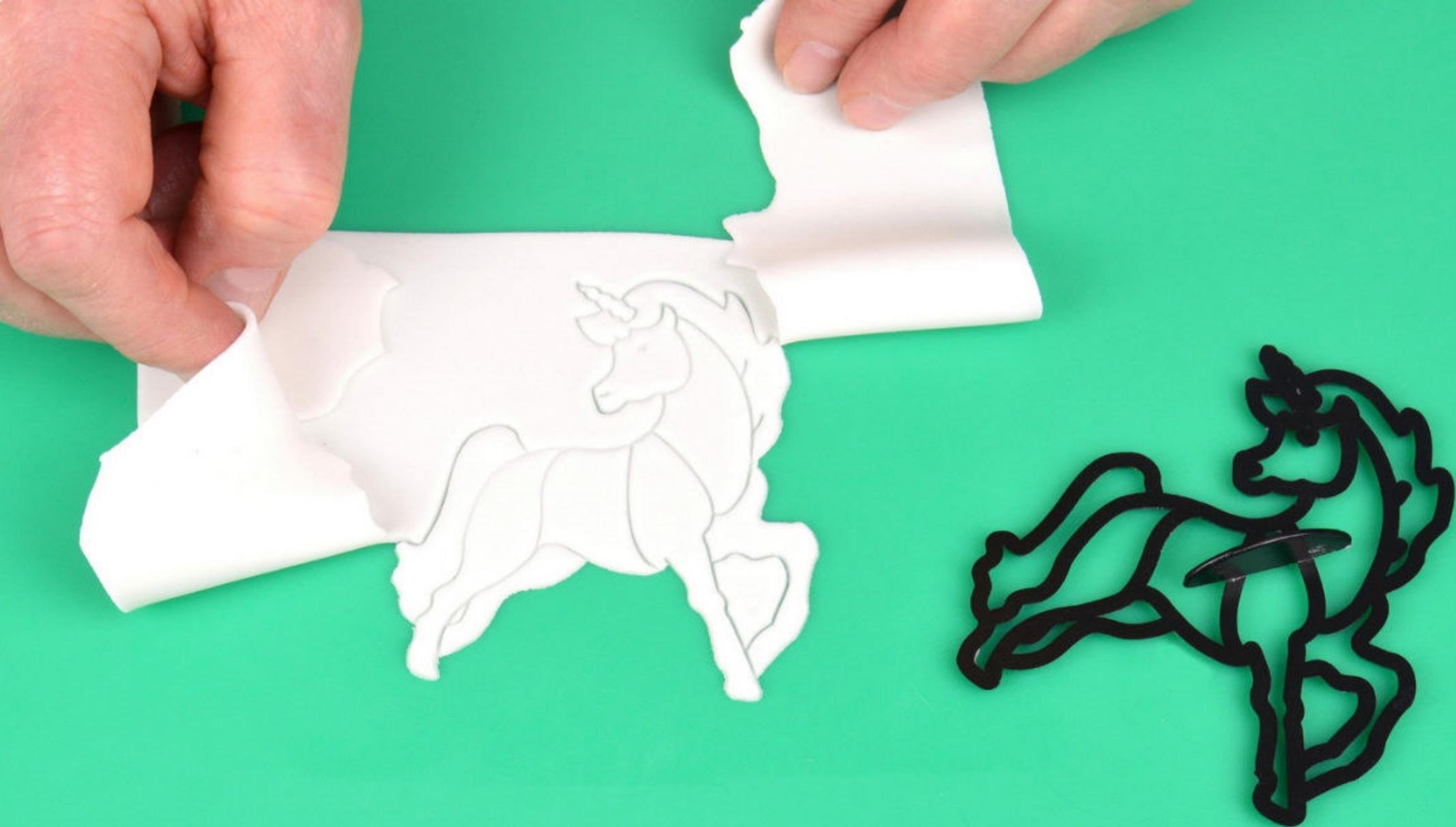
Den Einhorn-Ausstecher benutzen



Rollen Sie den Fondant auf einer leicht mit Puderzucker bestäubten, sowie antihaf-
beschichteten Oberfläche aus. Tunken Sie den Einhorn-Ausstecher in den Puder-
zucker und platzieren ihn auf dem Fondant.

Drücken Sie den Ausstecher an allen Außenkanten und an den Innenkanten der
Beine fest in den Fondant.





Ziehen Sie den Ausstecher wieder vorsichtig heraus und entfernen Sie den überschüssigen Fondant außerhalb der Außenkanten des Einhorns.



Entfernen Sie mit einem Holzspießchen den überflüssigen Fondant zwischen den Vorder- und Hinterbeinen des frisch ausgestochenen Einhorns.



Stechen Sie mit dem Einhorn-Ausstecher noch einmal zusätzlich die Vorder- und Hinterbeine aus dem Fondant heraus. Befeuchten Sie diese mit ein wenig Wasser und legen Sie die Beine entsprechend auf das bereits herausgestochene Einhorn.



Schieben Sie einen dünnen Karton unter das Fondant-Einhorn und legen Sie es auf ein dünn mit Puderzucker bestäubtes Papier.



Bestäuben Sie das Einhorn mit Lebensmittelfarbpulver. Hier wurde der Körper mit weißem Glanzpulver und der Schweif sowie die Mähne mit lila Farbpulver bestrichen. Mischen Sie silbernes Farbpulver mit ein wenig Alkohol, um das Horn, die Nüstern und die Augen zu bemalen. Oder nutzen Sie dazu einen silbernen Lebensmittelfarbstift. Legen Sie das Einhorn zum Aushärten auf eine Schaumstoffunterlage.



Für den Regenbogen rollen Sie einen dünnen, etwa 14 cm langen, **roten** Fondant-Streifen aus und biegen ihn in Form. Wiederholen Sie dies mit dem **orangenen** Fondant. Befeuchten Sie diesen mit etwas Wasser und drücken Sie ihn an den roten Fondant-Streifen. So verfahren Sie auch mit den Streifen in **Gelb, Grün, Blau** und **Lila**. Schneiden Sie den Regenbogen an den Enden zurecht. Stecken Sie in den **orangefarbenen** Fondant zwei Holzspießchen, bis diese noch zur Hälfte heraus-schauen. Lassen Sie den Regenbogen über Nacht aushärten, ehe Sie ihn in den Kuchen stecken.



Stechen Sie die Wolken mit dem „Countryside Silhouette Set“ aus dem Fondant aus. Lassen Sie diesen etwas aushärten, bevor Sie die Wolken mit dem weißen Glanzpulver bestreichen und an der Torte an-bringen.

Bringen Sie das Ein-horn mit einer kleinen angefeuchteten Kugel aus Fondant an der Torte an.

Streuen Sie um die Wolken und das Einhorn silberne Streudekor-Sterne auf das mit Zuckerguss bedeckte Board.



Für eine stehende Figur auf der Torte, lassen Sie diese aushärten und stechen Sie dann nochmals ein zweites Einhorn aus dem Fondant aus. Legen Sie die Figur exakt mit den hervorgehobenen Details nach unten auf das erste Einhorn.



Stecken Sie ein kleines Holzspießchen zwischen beide Fondant-Schichten der Hinterbeine, bis es etwa noch zur Hälfte hervorschaut und lassen Sie es über Nacht aushärten, ehe Sie die Figur am nächsten Tag in die Torte stecken. Die Rückseite der Figur können Sie entweder weiß lassen oder ebenfalls anmalen, damit sie zur Front-Seite passt.

(Holzspießchen sind übrigens lebensmittelecht und können direkt in die Torte gesteckt werden).

Stecken Sie die ausgehärtete Einhorn-Figur auf die Torte.



Fügen Sie die auf einer speziell für Blumen vorgesehenen Schaumstoffunterlage ausgehärteten Blüten hinzu.

Fügen Sie ein paar weiße essbare Perlen zu den einzelnen Blüten hinzu.

Das Muster der Blumen aus dem „Fantasy Flower Set“ wurde pink, das Innere mit Gold bemalt. Legen Sie zuerst die Blüten zum Aushärten auf eine Schaumstoffunterlage, ehe sie an der Torte befestigt werden.

Bringen Sie die gleichen Blüten auch auf dem Board an, solange sie noch weich sind.



www.patchworkcutters.com