

Nussknacker-Torte*: Anleitung Figuren

Von Valentina Terzieva
www.valentinas-sugarland.de



Die Anleitung für den Cake Board, Torte und Tannenbaum wurden im „Cake Decoration Heaven“ Herbst/Winter Nr. /2013, Seite 28 veröffentlicht.

Man benötigt:

Materialien:

Modellierfondant (MF) -220g grau, 170g hautfarbende, 50g weiß, 100g blau, 70g schwarz, 20-30g rosa, 30g rot und je 5-15g braun, grün, rosa, lila, gelb

Lebensmittelfarbstifte – hell und dunkel grün, schwarz, blau

weiße Pastenfarbe

rosa Puderfarbe

Zuckerkleber

Zahnstocher

Schaschlikspieße

Magic Dekor Pulver für Herstellung von Spitze

Werkzeuge:

Modellierwerkzeug – Balltool, Veining Tool, Bladetool, Rollschneider

Silikonpinsel

Pinsel für die Puderfarbe

Plastiklöffel

Mini Oval Ausstecher (PME)

Tülle Nr.2

Magic Dekor Matte für Herstellung von Spitze

Messer

Modellier-Pad

Tropfenausstecher 4cm groß

Schwamm zum Stützen

Nagelschere

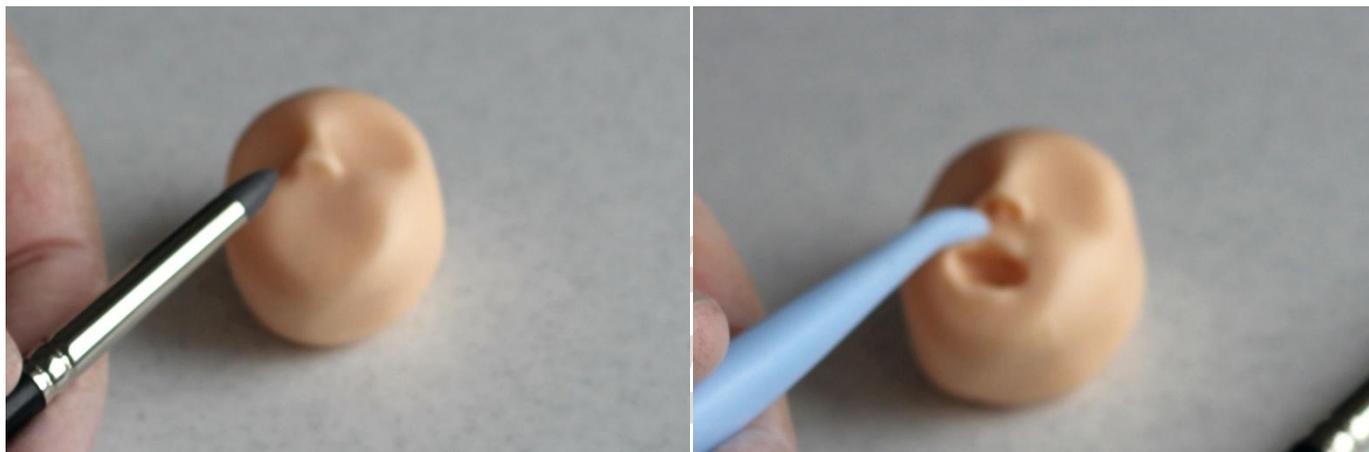


1. Ballerina

Kopf aus 13g hautfarbender MF formen – gut durchkneten, zuerst zu Bällchen und dann eierförmig rollen. Mit dem Ball Tool zwei Vertiefungen für den Augenbereich in der Mitte des Gesichtes eindrücken. Eine dritte Vertiefung in den Mundbereich machen und auf dieser Weise bekommen Sie eine fast fertige Nase.



Die Nase weiter mit dem Silikonpinsel und den Veining Tool verfeinern, zwei Löcher für die Nasenlöcher machen. Für den Mund einen Loch mit dem Veining Tool ca. 0,4cm unterhalb der Nase machen. Mit Streichende Bewegungen den unteren Bereich des Gesicht nach oben schieben, bis der Mund sich schließt und eine Unterlippe entsteht.



Für die Augen kleine Vertiefungen mit den schmalen Ball Toll eindrücken. Weiße MR dünn ausrollen, zwei Mini Ovale ausstechen, diese zu Bällchen rollen, in die Augenhöhlen geben und flach drücken.



Mit Tülle Nr. 2 kleine grüne Kreise ausstechen und diese in der Mitte der weißen Augen kleben. Um die Augen noch natürlicher zu machen, kann man diese mit hellem und dunkel grünem Lebensmittelstift bemalen. In der Mitte einen schwarzen Punkt setzen und wenn alles trocken ist, mit einen Zahnstocher und weiße Farbe ein-zwei kleine weiße Pünktchen setzen.



Schwarzer MR zu einen ganz dünnen langen Seil ausrollen und damit die Augen umrahmen. Für die Augenbrauen auf die gleiche Weise braun ausrollen und als Augenbrauen setzen. Mit rosa Puderfarbe die Lippen und die Wangen bepudern.



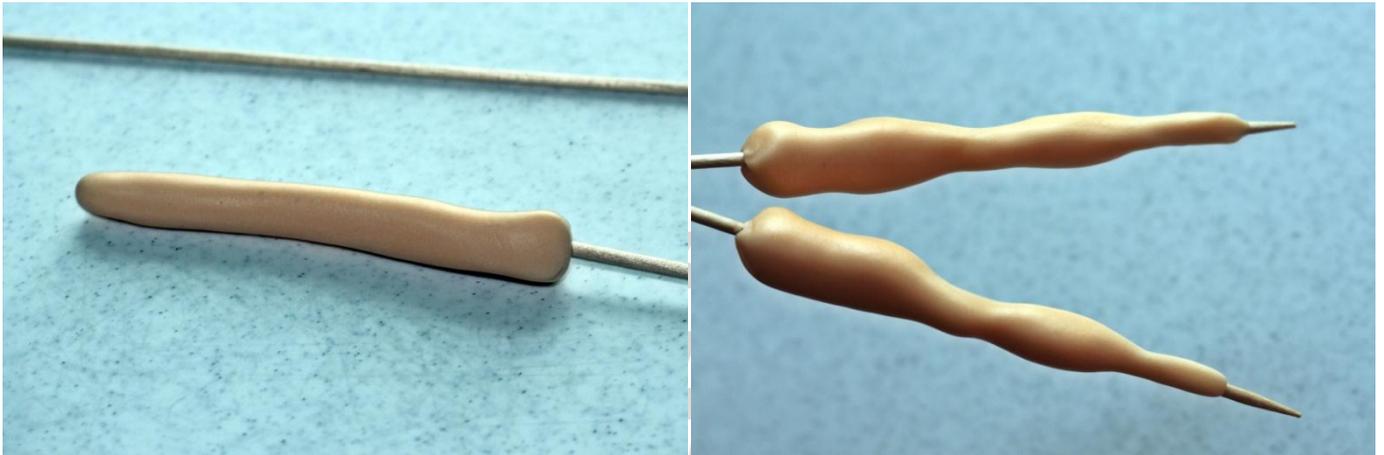
Die Haare werden aus 10g dunkelbrauner MF gemacht, der als Kreis ausgerollt wird und um den Ober- und Hinterkopf geklebt wird. Dünne Stränge braunes MR zwischen die Finger rollen und diese als Haaren um den Kopf herum wie bei einer Hochsteckfrisur kleben. Ein kleines Bällchen für den Dutt formen und dieses mit einem dünnen Strang umwickeln. Mit Hilfe ein Stück Zahnstocher oder Spagetti auf dem Kopf befestigen.



Der Oberkörper wird aus 20g hautfarbender MR geformt – gut durchkneten, zuerst zu Bällchen formen und dann einen ca. 5cm langen Strang ausrollen. Die Taille wird durch Rollen der unteren Hälfte zwischen zwei Finger ausgedünnt. Die Brust und der Hals nachformen. Ich modelliere den Oberkörper meistens nur mit den Händen, mit glättende, streichende Bewegungen, nicht zu stark drückend, damit kein zu tiefes Loch entsteht. Von Hals beginnend und mit kreisende Bewegungen einen Schaschlickspieß durch den Körper bohren. Trocknen lassen.



Beine aus je 8g hautfarbende MF modellieren – durchkneten, zu Bällchen formen, dann ein dünner karottenförmigen Strang formen und dieser auf einen Schaschlickspieß stecken. Zwischen zwei Finger rollen, um die Knie und die Knöcheln auszudünnen. Die Schaschlickspieße so schneiden, dass sie nur 1-2 cm rausschauen.



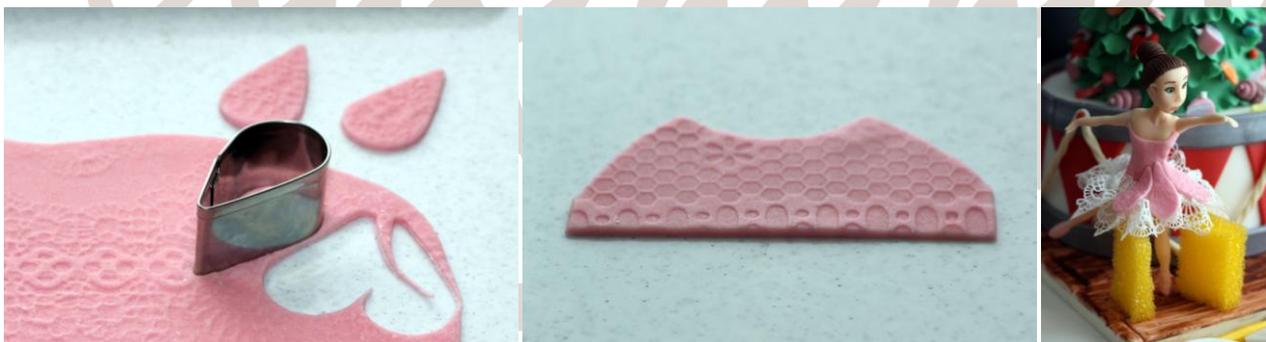
Beine in den Oberkörper „einstecken“ und in der gewünschte Position anbringen. Arme aus je 3g hautfarbende MR wie bei dem schlafenden Mädchen unten erklärt ist, modellieren und auch an den Körper befestigen. Aus kleine erbsengroßen Bällchen rosafarbenem MR Schuhe modellieren und diese anbringen, den Schaschlickspieß bei dem rechtem Fuß abschneiden. Zum Schluss den Kopf befestigen und auf einen weichen Schwamm gut trocknen lassen und dabei die in der Luft stehende Körperteile abstützen, damit diese in der richtige Position trocknen können. Wenn die Figur trocken ist, diese an den Cake Board mittels aus den linken Fuß rausschauenden Schaschlickspieß befestigen



Magic Dekor nach Packungsanleitung vorbereiten und trocknen lassen. Aus der Matte löschen und in Streifen schneiden. Die Streifen zusammenfalten bis es wie Tüll aussieht und vorsichtig um die Taille der Ballerina kleben. Am besten sofort mit zurechtgeschnittenen Schwammstücken stützen. Rosa MR auf die Magic Decor Matte ausrollen und auf diese Weise prägen.



Den Oberteil des Kleides wie auf dem Bild gezeigt ausschneiden und es um den Oberkörper der Ballerina kleben. 9 Tropfen mit den 4cm großen Tropfenausstecher ausschneiden und diese über den Tüll kleben. Die Kleid gut trocknen lassen, bevor die Schwammstützen weggenommen werden.



UND KURSE

2. Schlafendes Mädchen

Kopf aus 13g hautfarbender MF wie bei der Ballerina beschrieben, formen, nur die Augen bleiben verschlossen. Aus 35g weißer MR ein Kopfkissen formen und dieses mit als Spitze geprägter weißer Fondant umwickeln (wie bei dem Kleid der Ballerina).



Eine Mulde im Kissen machen. Aus 20g hautfarbenden MF den Körper formen und den Kopf mit einem Stück Zahnstocher dran befestigen. Körper und Kopf in liegende Position stellen.



Die Beine aus je 8g hautfarbenden MF formen, sie anwinkeln und an den Oberkörperkleben. Es werden hier keine weitere Stützen benötigt, weil die Figur in liegender Position bleiben wird



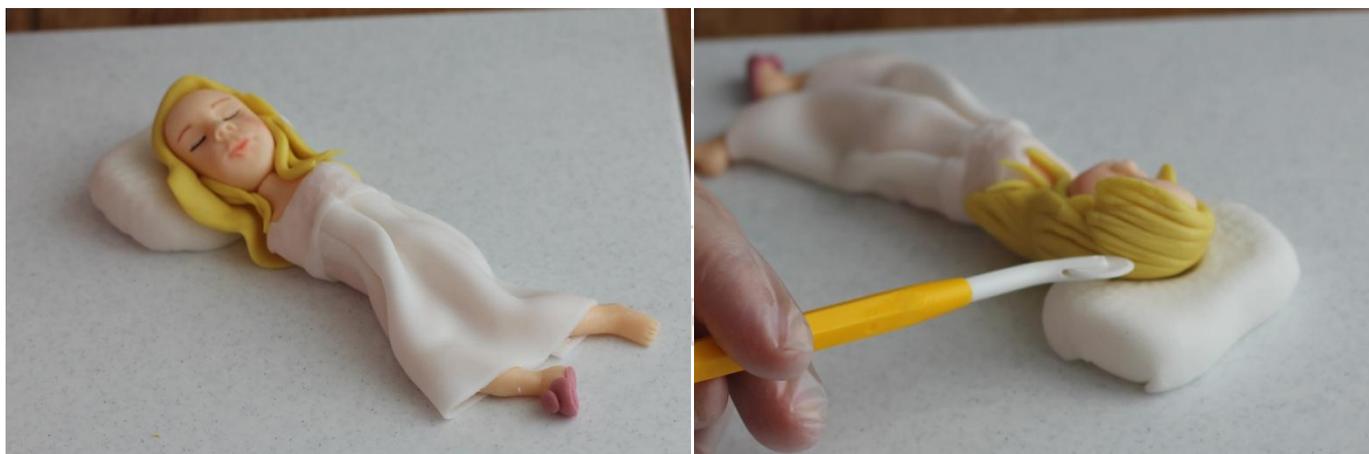
Einen langen Rechteck aus weißer MR schneiden und ihn in Falten über ein paar Pinseln oder Werkzeugen legen. Oben zusammenraffen und kurz trocknen gelassen. Danach um die Figur als Schlafkleid wickeln. Für den Oberteil des Schlafkleides weißer MR prägen, zu Recht schneiden und um den Oberkörper der Figur kleben. Zwei Pantoffeln aus lila MF formen, eine wird angezogen, die andere wird später in der Hand der Figur platziert.



Für die Haare ein paar Strähne aus gelber MF formen und diese an den Unterkopf kleben. Aus ca. 10 g gelber MF die restliche Haare formen – zuerst ein Bällchen, dann dieses platt drücken und damit den Kopf bedecken.



Mit dem Rollschneider lange nicht zu tiefe Schnitte machen, um die Haarsträhnen anzudeuten.



Arme aus je 3g hautfarbender MF formen – zuerst ein ca. 5cm langer Strang rollen, das eine Ende flachdrücken und daraus die Hand formen, in der Mitte wird der Strang für den Ellbogenbereich ausgedünnt. Die Arme in weißen MR umwickeln, indem in den oberen Bereich gerafft wird.



Mit dem Blade Tool je eine Falte im Ellbogenbereich andeuten, die Arme leicht anwinkeln und an den Körper kleben. Die Figur auf den Cake Board platzieren und in die eine Hand noch die zweite lila Pantoffel geben.



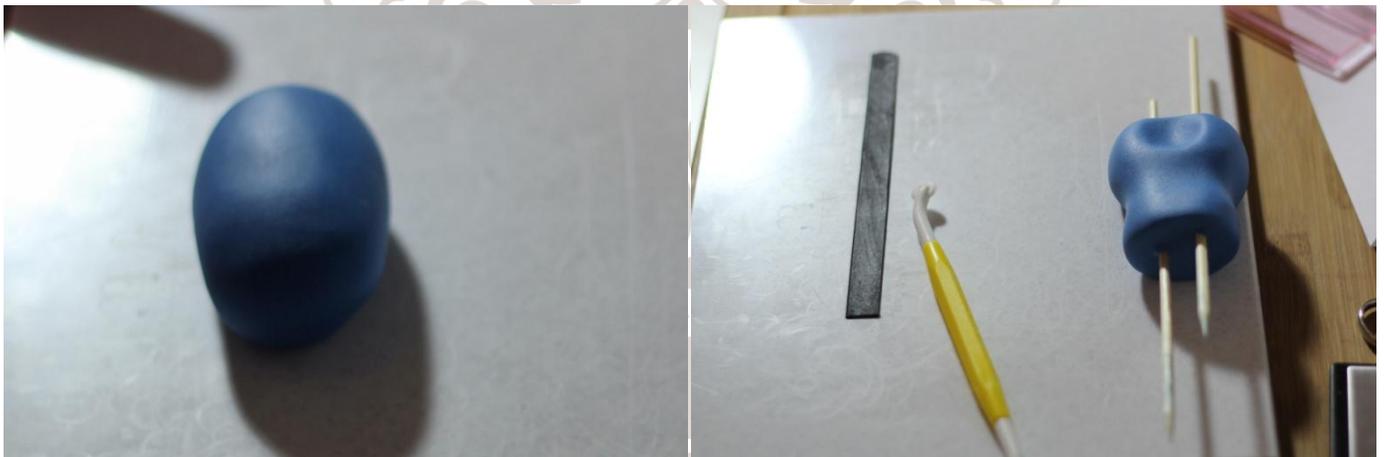
SUGARLAND

TORTENDESIGN
UND KURSE

3. Nussknacker

Wichtig bei dieser Figur ist, dass sie einzelnen Teile gut (über Nacht oder länger) auf einen weichen Schwamm (Modellierpad) zum Trocknen gelassen werden, bevor sie zusammen gesetzt werden und auch bevor die Figur zum Stehen gebracht wird, denn es handelt sich dabei um eine schwere Figur und das Gewicht des MF kann dazu führen, dass die Figur in sich zusammensackt und sich Falten auf den Fondantteile bilden. Deswegen am besten die Figur min. 2 Wochen vor dem Anlass modellieren, so haben Sie genug Zeit für das Trocknen.

Für den Oberkörper des Nussknackers 80g blauer MF gut durchkneten, zu einen länglichen Ei formen und diese in der Mitte für die Taille ausdünnen. In der oberen Frontseite mit dem Daumen eine Mulde eindrücken, in welche später den Bard platziert wird. Zwei Schaschlickspieße durch den Körper einstecken, um dieser zu stabilisieren und die Beine dran zu „hängen“. Aus schwarzer MF einen 5mm breiten Streifen schneiden und diese als Gürtel um die Taille wickeln.



Die Beine werden aus je 10g weißer MF modelliert: zwei 2,5cm langen Würstchen formen und diese auf Schaschlickspieße anbringen. Für die Stiefeln je 10g schwarzer MF karottenförmig formen.



Das dünnere Ende der Stiefeln zwischen Zeigefinger und Daumen schräg kneifen und platt drücken. Der obere Bereich ausdünnen und eine Vertiefung für die Beine formen. Stiefel anziehen und trocknen lassen. Den Kopf aus 40g hautfarbenden MF als Bällchen formen.



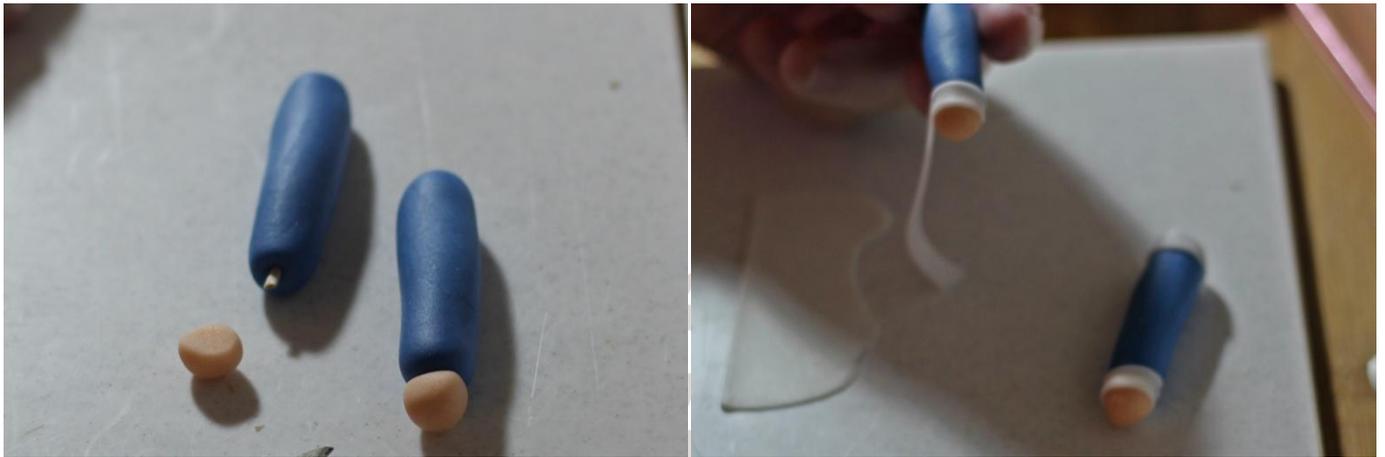
Mit dem Balltool in den Mundbereich eine Mulde drücken, die Nase aus einem kleinen Bällchen hautfarbender MF formen und über den Mund kleben. Aus 50g schwarzer MF den Hut formen – erst ein Bällchen, dann zu eine stumpfe Kegel und zum Schluss mit dem gebogenen Ende der Ausrollstab eine Vertiefung andrücken. Den Hut zur Seite zum Trocknen legen – er wird ganz zum Schluss auf den Kopf gesetzt, am besten wenn die ganze Figur gut getrocknet ist und das Gewicht aushalten kann.



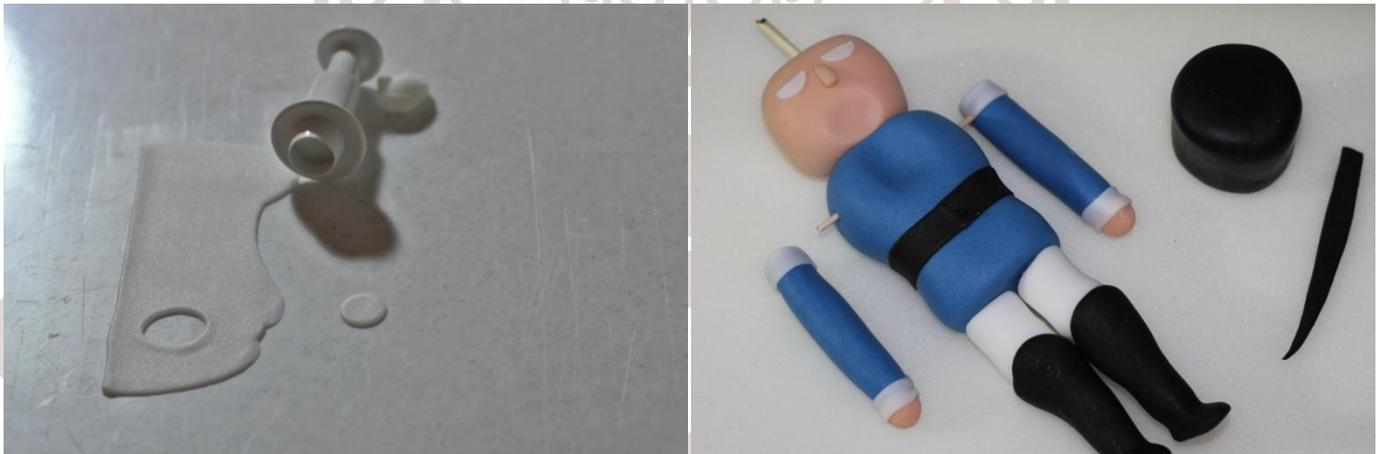
Die Arme werden aus je 10g blauer MF geformt. Kleine Zahnstocherstückchen in den untere Ende einführen und darauf die Hände befestigt, die aus je einem erbsengroßen Bällchen gemacht werden.



Weißer Streifen aus gerollter MF ausschneiden und diesen als Manschetten und im oberen Bereich der Ärmel anbringen.



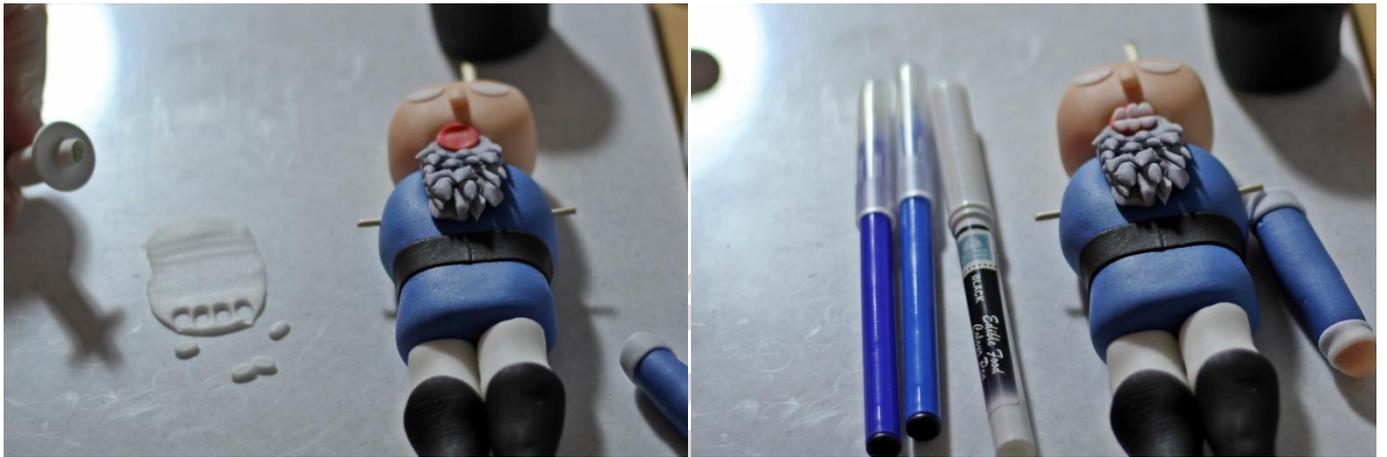
Für die Augen zwei weiße Halbkreise ausschneiden und in den Augenbereich kleben. Aus schwarzer MF ein Schwert ausschneiden und zur Seite zum Trocknen legen. Am besten auch die Arme über Nacht trocknen lassen, bevor sie an den Oberkörper platziert werden.



Aus 7g grauer MF den Bart formen und mit einer (neue, nur für Fondant verwendete) Nagelschere tiefe Schnitte machen, um die Barthaare anzudeuten. Den Mund aus einem roten Kreis ausschneiden und halb auf den Bart, halb auf das Gesicht kleben.



Für die Zähne kleine Ovale ausstechen, diese in der Mitte teilen und auf den roten Mund kleben. Die Augen mit blaue und schwarzen Lebensmittelstifte anmalen und mit Schwarz umrahmen.



Aus kleine Stückchen schwarzer MF den Schnurrbart und die Augenbrauen formen. Aus 20g grauer MF die Haare in der gleiche Weise wie den Bard formen.



Den Hut aufsetzen und aus gelber MR die restliche Details machen – Knöpfe, Schulterpolster, Gürtelschnalle, Schwertgriff.



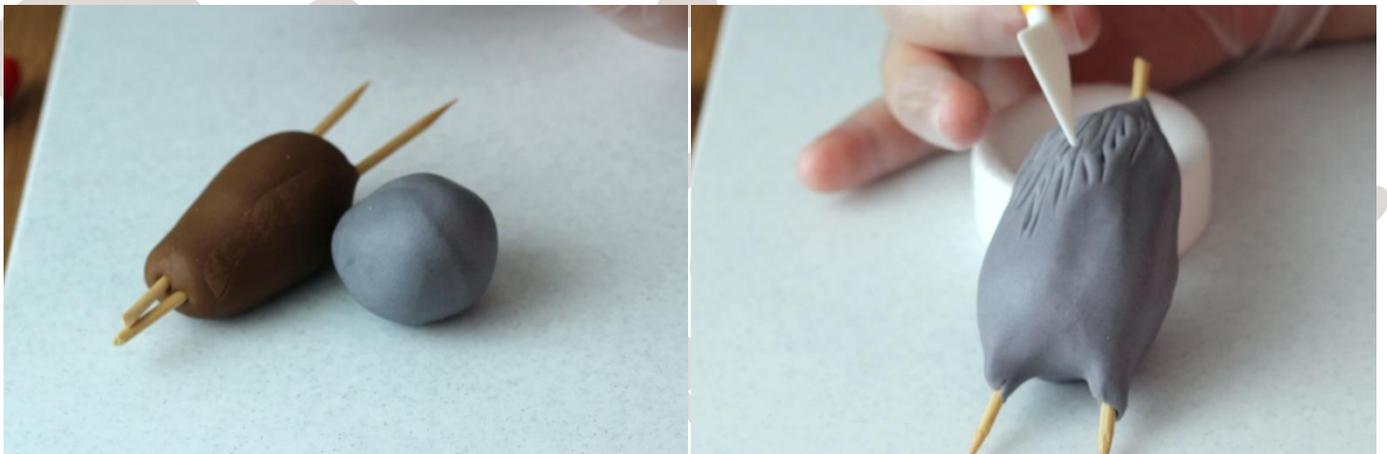
4. Mäusekönig und die Mäusesoldaten

Für den Mäusekönig und die Mäusesoldaten habe ich in voraus eine Art Grundstruktur gemacht – aus 60g MF für den König und je 15g für die Mäusesoldaten, die ich mit Schalschlickspieße/Zahnstocker durchstochen habe und über Nacht trocknen gelassen habe. Man kann dafür einfach MF-Reste verschiedener Farben verwenden, denn sie werden später mit den grauen „Fell“ bedeckt und nicht sichtbar sein. Oder man nimmt einfach weißer oder grauer MF, wenn keine Reste vorhanden sind. Die Base (Grundstruktur) wird eierförmig gerollt und wenn sie getrocknet ist, gibt sie den nötigen Halt und wir können so besser das Fell andeuten und die Figur verliert dabei nicht ihre Form.



4.1. Mäusekönig

Die Base mit 40g grauer MF umhüllen und mit den Bladetool viele kurze und nicht zu tiefe Schnitte auf den grauen MF machen, um den Fell nachzuahmen.

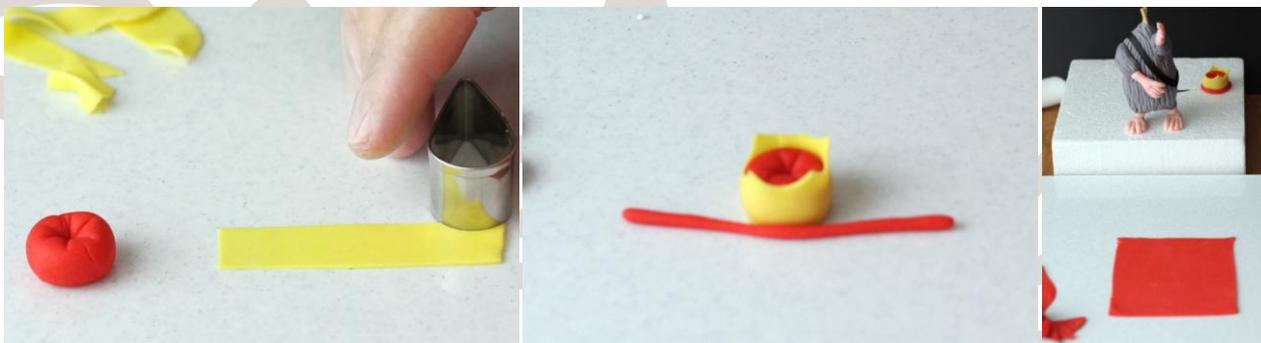


TORTENDESIGN
UND KURSE

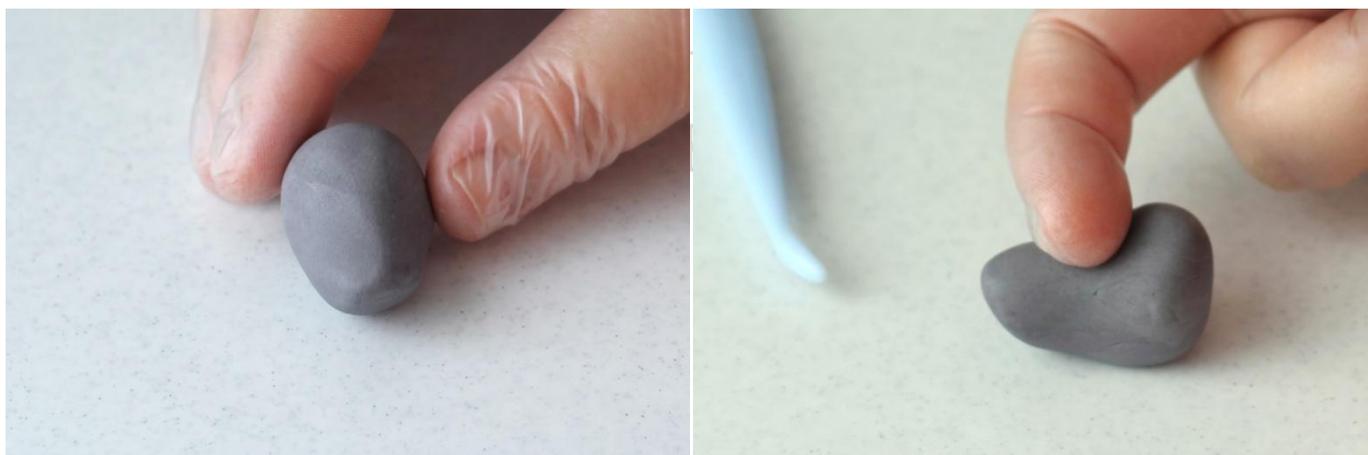
Je 3-4g rosa und hautfarbender MF mischen und daraus die Füße und die Hände machen. Für die Füße je einen erbsengroßen Bällchen formen, dieses zu einem Tropfen formen. Den breiteren Teil des Tropfens platt drücken und mit drei Messerschnitte die Fußkrallen machen. Die Füße an den Schaschlickspießen anbringen und an den Körper kleben. Einen schwarzen Streifen quer über den Mauskörper umschlingen, um den Schwertgürtel zu andeuten. Die Oberarme aus je 4g grauer MF modellieren – zuerst zu Bällchen formen, dann zu Tropfen, durch welches einen Zahnstocher durchgeht und mit dem Bladetool der Fell andeuten. Die Hände genauso wie den Füße aus je 2g rosa-haut MR modellieren und in verschiedene Positionen an den Körper kleben bzw. einstecken.



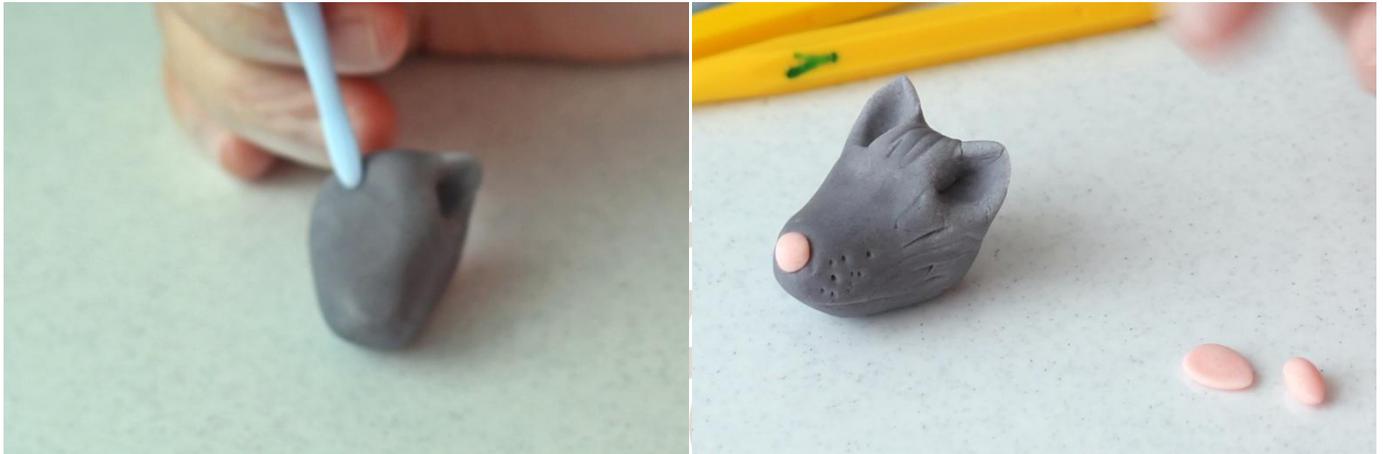
Die Krone aus 5g roter MF modellieren: ein Bällchen formen, es leicht platt drücken und in der Mitte eine Vertiefung mit mehreren „Falten“ andeuten. Einen gelben Streifen schneiden, mit dem Tropfenausstecher die Zacken der Krone ausschneiden und diese um den roten Ball umwickeln. Etwas roter MF zu einen dünnen Seil formen und diesen um die goldene Krone legen. Für den Umhang aus roter dünn ausgerollter MF ein Rechteck schneiden und dieses dem Mäusekönig um die Schultern legen.



Der Kopf aus 15g grauer MF machen: einen Tropfen formen und den Augenbereich mit dem Zeigefinder etwas flacher drücken.



Die Ohren mit den Veining Tool formen, einige Stiche mit dem Blade Tool machen, mit einen Zahnstocher an den Schnauze einige Löcher als Andeutung von Schnurrhaare einstechen. Die Nase aus einem kleinen Bällchen rosa-hautfarbender MF formen und auf die Schauze kleben. Die Ohren mit rosa-hautfarbenden flachgedrückten Tropfen füllen.

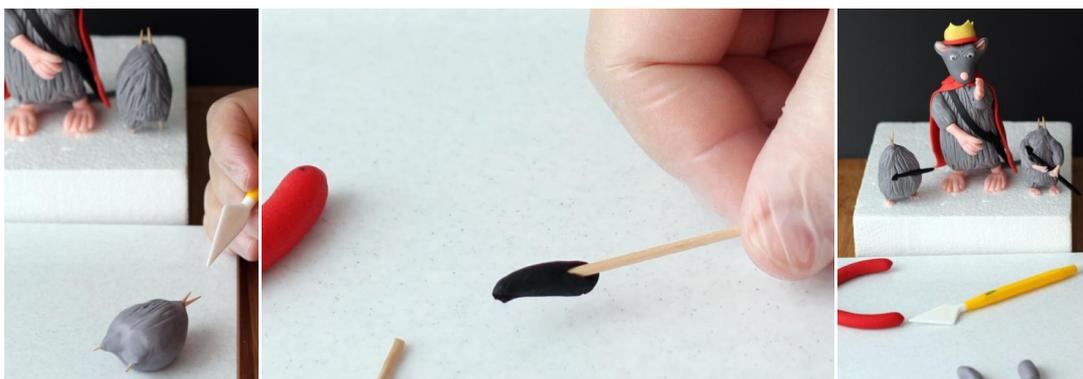


Zwei weiße Bällchen als Augen kleben und flachdrücken. Als Augenlieder zwei dünne Seile über die weiße Augen anbringen. Mit schwarzem Lebensmittelstift zwei kleinen Pünktchen in die Augen setzen. Mit Hilfe von einem Stück Zahnstocher und etwas Zuckerkleber die Krone auf dem Kopf befestigen.



4.2. Mäusesoldaten

Die Mäuse auf die gleiche Weise wie der Mäusekönig modellieren, nur anstatt Krone und Umhand, mit je einen Speiß aus mit schwarzer MF umwickeltem Zahnstocher dekorieren. Die Körper werden aus je 8g grauer MF, jedes Arm aus 2g grauer MF und die Köpfe aus je 5g MF.





Zum Schluss alle Figuren auf den Cake Boards um die Torten herum platzieren.



Viel Spaß beim Modellieren und freue mich auf Bilder euren Werke auf meine Facebookseite:

<https://www.facebook.com/ValentinasSugarland>

Zuckersüße Grüße

Eure Valentina

TORTENDESIGN
UND KURSE