



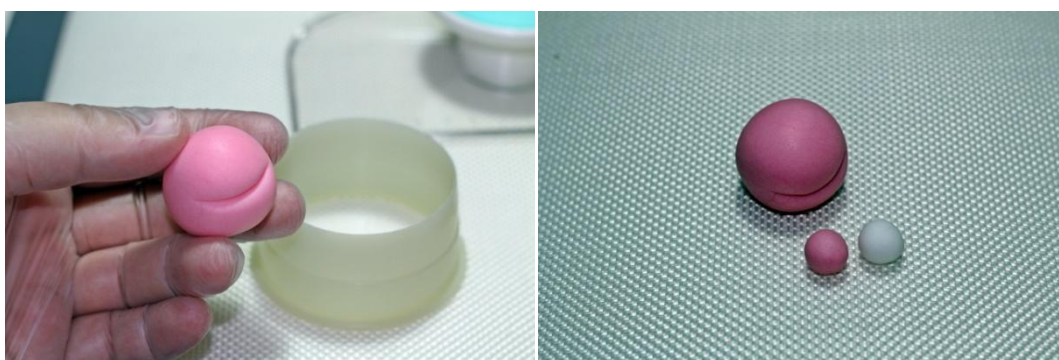
Valentina's
SUGARLAND
TORTENDESIGN UND KURSE

www.valentinas-sugarland.de

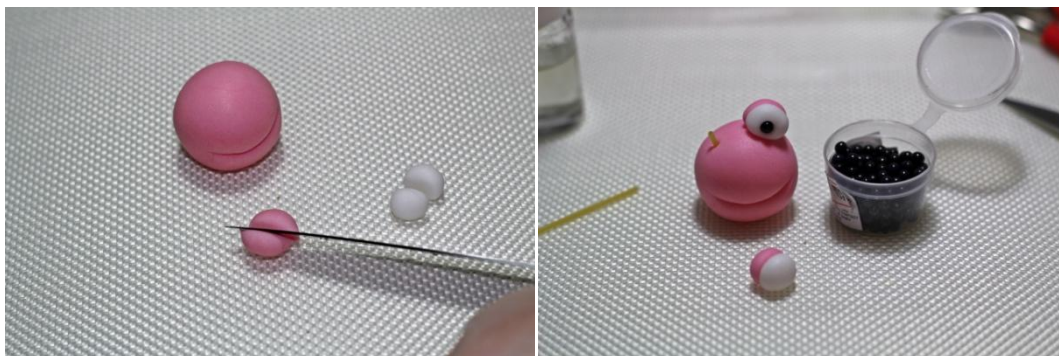
Oktopode aus Modellierfondant

Das ist eine schnelle und einfache Methode kleine dreidimensionale Oktopode herzustellen.

Man braucht: 50g rosa Modellierfondant (MF), 5g weißer MF und 5g schwarzer MF oder 2 schwarze Zuckerperlen, ein Messer, Smooter und Kreisausstecher (optional), Lochtülle Nr. 2, Zuckerkleber, Spagetti



1. 25g rosa MF gut durchkneten und zu einem Bällchen formen, mit dem Kreisausstecher den Mund formen. Je ein erbsengroßes Bällchen rosa und weiß formen.



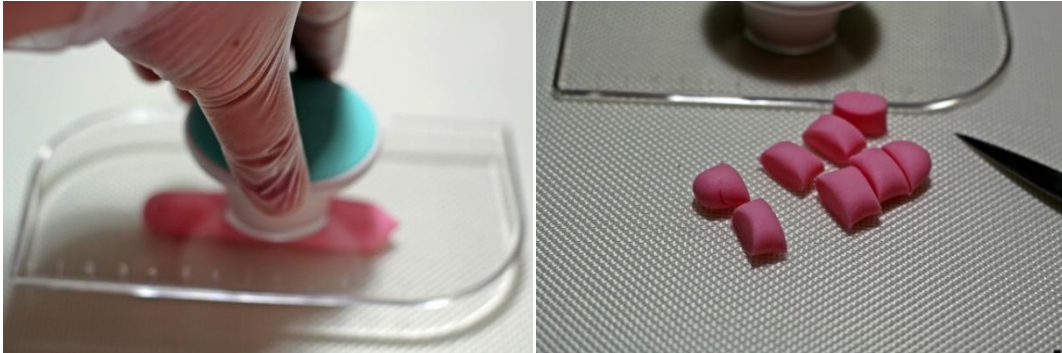
2. Die Bällchen in der Mitte durchschneiden, jeweils weiße und rosa Hälfte aneinander kleben. Zwei kleine Spagetti-Stückchen in den Kopf einstecken und die Augen daran befestigen. Entweder aus schwarzer MF zwei kleine Bällchen formen oder Zuckerperlen nehmen und diese als Augen in der weißen MF eindrücken. Aus dünne schwarze Stränge die Wimpern formen.



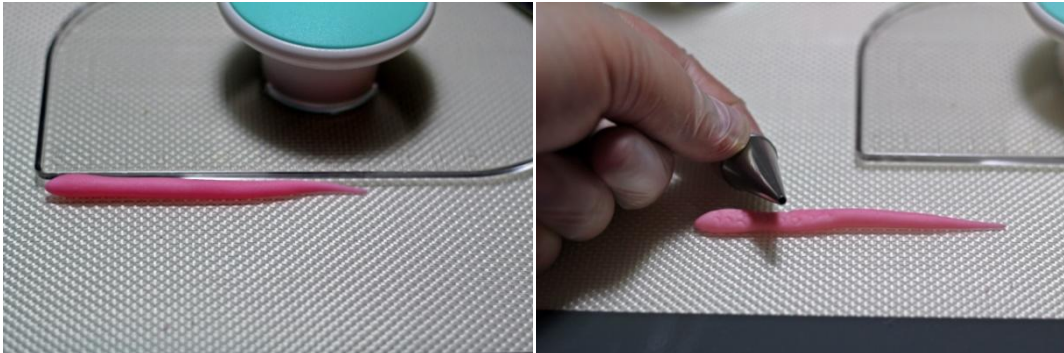
Valentina's
SUGARLAND

TORTENDESIGN UND KURSE

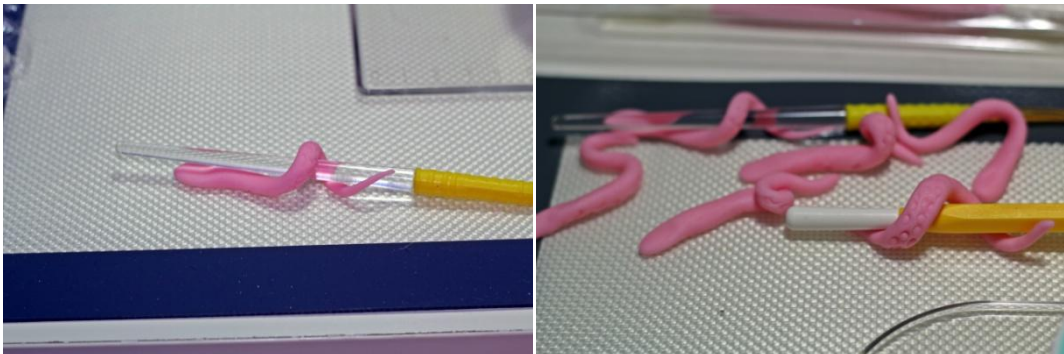
www.valentinas-sugarland.de



3. Den restlichen rosa Fondant zu einem Würstchen formen, mit dem Smooter ausrollen, so wird der Fondantstrang gleichmäßig. In 8 gleich großen Stücken schneiden.



4. Daraus 8 jeweils 8-9cm langen spitzen Stränge formen, mit der Lochtülle die untere Seite prägen.



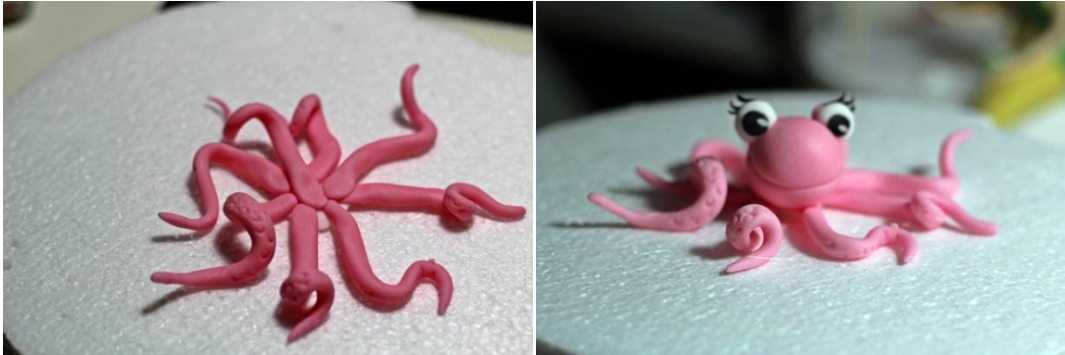
5. Wickeln Sie die Arme um den Griff einer Pinsel, Schachlickspieß oder zur Strang geformtes Küchenpapier in verschiedene Positionen und lassen Sie sie trocken.



Valentina's
SUGARLAND

TORTENDESIGN UND KURSE

www.valentinas-sugarland.de



6. Die acht Arme im Kreis ordnen, mit Kleber bestreichen und den Kopf darauf geben. Trocknen lassen.

