



Valentina's
SUGARLAND
TORTENDESIGN UND KURSE

www.valentinas-sugarland.de

Sommer Cupcakes Topper aus Fondant

Man benötigt: Je 3 gleich großen Stücke Modellierfondant(MF) in drei unterschiedlichen Blaufarben, Gelber, weißer, schwarzer, grüner, orangefarbender und roter MF, Klarsichtfolie, Zuckerkleber, schwarze Zuckerperlen, Puderfarbe Pearl, Ausrollstab, Kreisaststecher (8cm, 3cm 4cm), Leaf Veining Tool, Balltool, Spritztüllen Nr. 6 und 2, Mini Kreis- und Blumen-Ausstecher (PME), Messer, Silikonmould für Muscheln



1. Die drei blauen Fondantstücke miteinander vermischen, bis ein marmoriertes Fondant entstanden ist, ausrollen und sechs 8cm großen Kreise ausstechen.



Valentina's
SUGARLAND

TORTENDESIGN UND KURSE

www.valentinas-sugarland.de



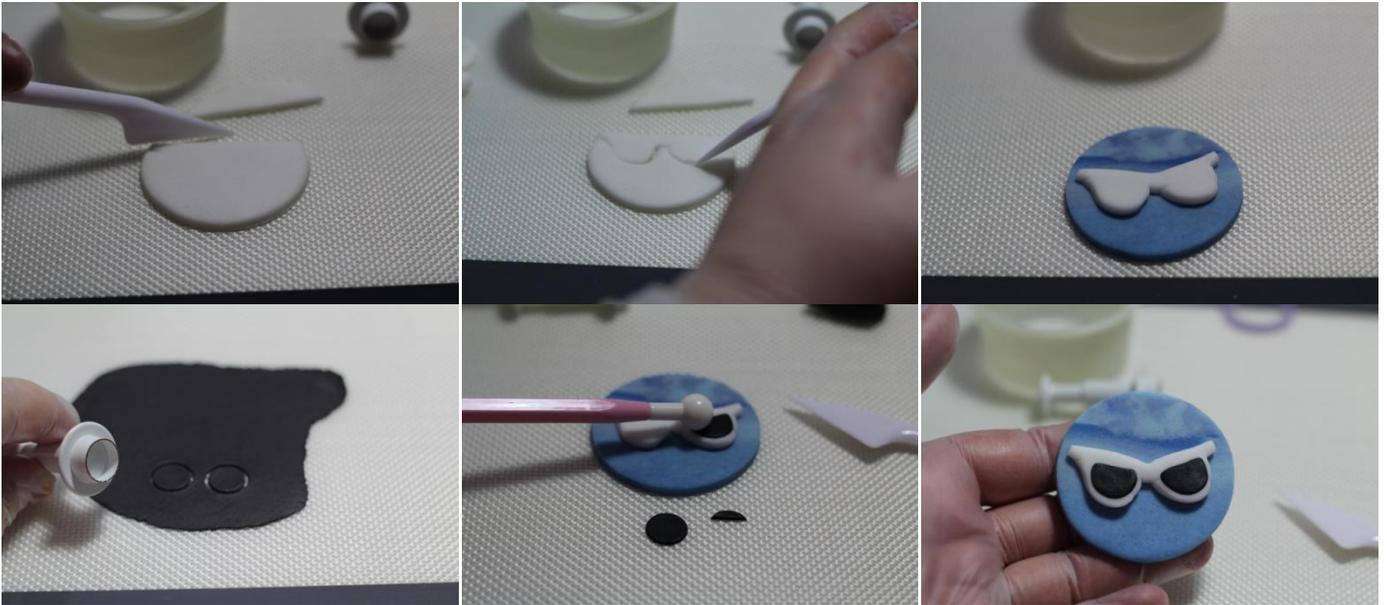
2. **Für die Sonne** – gelber MF dick ausrollen, Klarsichtfolie darüber spannen und einen 3cm großen Kreis ausstechen. Mit dem Leaf Veining Tool zwei Vertiefungen für die Augen machen und den Mund formen. Den Sonnenkopf in der Mitte des blauen Kreis mit etwas Zuckerkleber befestigen. Die Augen mit zwei weißen Kreise (Tülle nr. 6), zwei schwarzen Zuckerperlen und einen Strang schwarzer MF für Wimper und Augenbrauen dekorieren. Die Zunge aus einem Halbkreis (Tülle Nr. 6) formen. Für die Sonnenstrahlen gleichgroße Kreise aus gelber MF ausstechen, zu Tropfen formen und um den Gelben Kreis ordnen.



Valentina's
SUGARLAND

TORTENDESIGN UND KURSE

www.valentinas-sugarland.de



3. **Für die Brille** – das Brillengestell aus weißer MF ausschneiden und auf einen blauen Kreis platzieren. Zwei schwarze Kreise ausstechen, oberen ¼ abschneiden und als Gläser in den Brillengestell kleben. Mit dem Balltool ausdünnen.



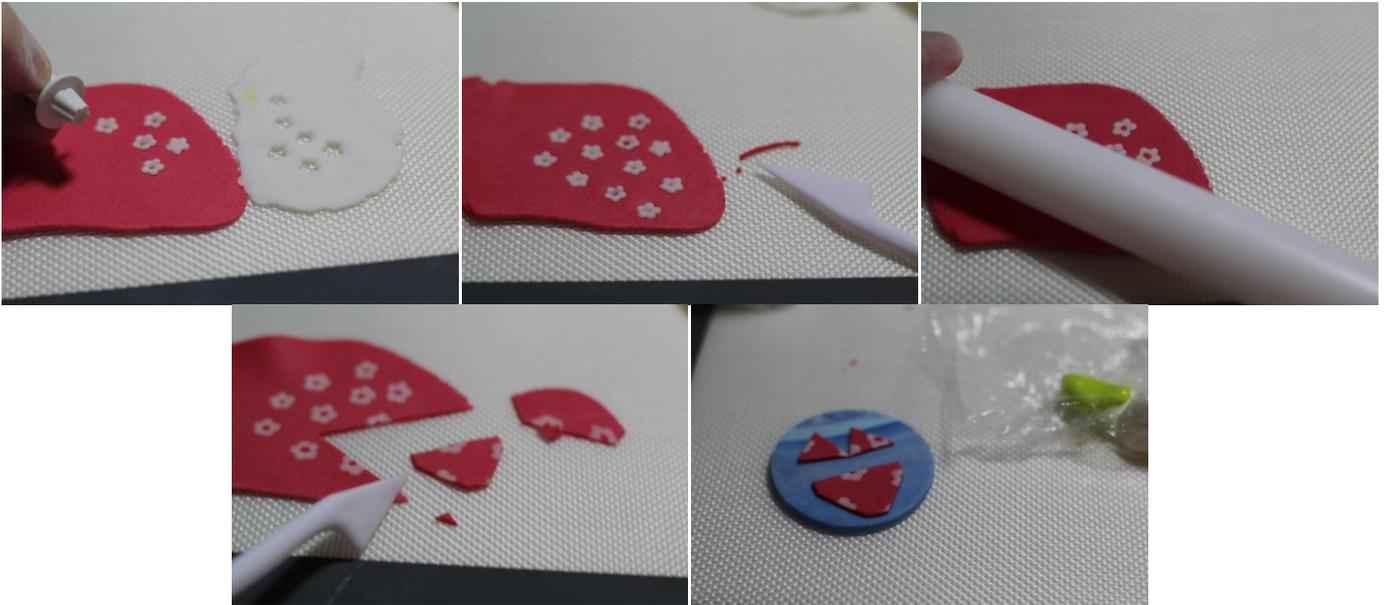
4. **Für die Flip Flops** – Zwei gleich großes Stücke grüner MF zur Würstchen formen, die in der Mitte etwas dünner sind als die Enden, mit dem Finger flach drücken und auf einen blauen Kreis kleben. Mit Tülle Nr.2 weiße Kreise ausstechen und diese auf die Flip Flops eindrücken. Weißer MF zur dünner Strang formen und die Flip Flops Schlaufen damit machen.



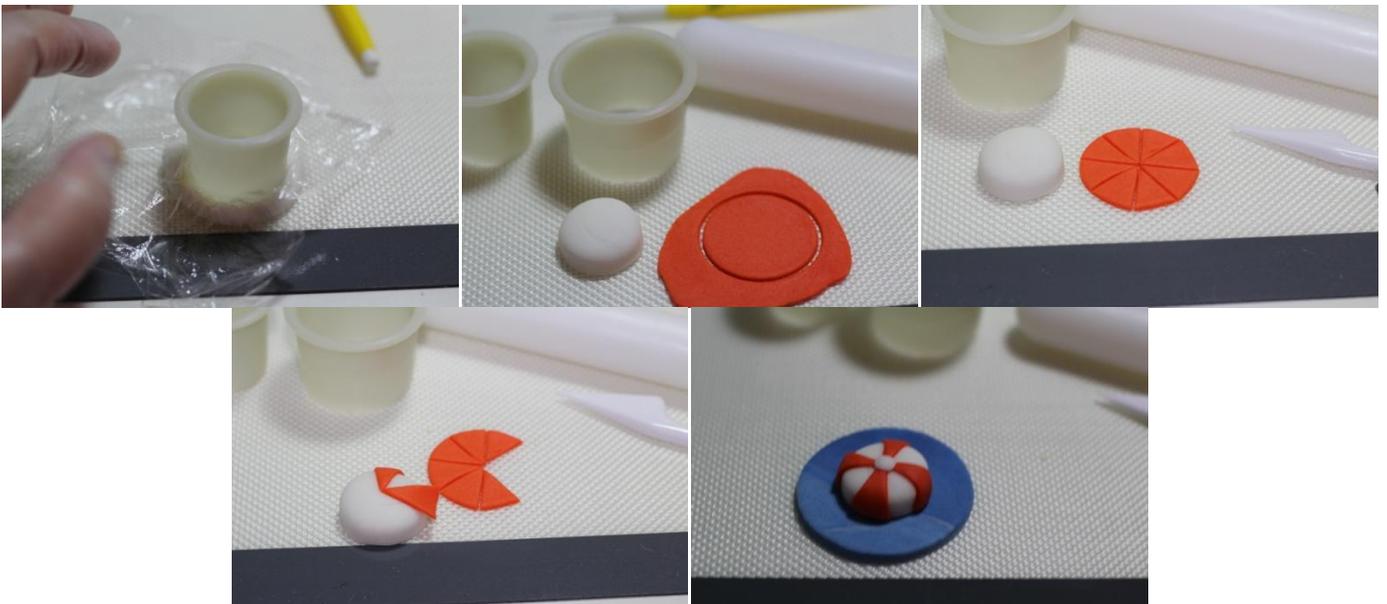
Valentina's
SUGARLAND

TORTENDESIGN UND KURSE

www.valentinas-sugarland.de



5. **Für die Bikinis** – Roter und weißer Fondant ausrollen. Weiße mini Blumen ausstechen und sie auf den roten Fondant eindrücken. Kleine rote Bällchen in der Mitte der Blumen platzieren. Mit dem Rollstab leicht ausrollen. Die Bikini ausschneiden und auf einen blauen Kreis kleben. Mit weißer Strang die Bikini träger machen.



6. **Für den Ball** – einen leicht gewölbter 3cm großen weißer Kreis (wie in 2. erklärt) ausstechen, einen orangener 4cm großen Kreis ausstechen und dieser in 8 Stücke teilen. 4 dieser Stücke auf den weißen Ball anordnen, einen weißen Bällchen in der Mitte geben und flachdrücken.



Valentina's
SUGARLAND

TORTENDESIGN UND KURSE

www.valentinas-sugarland.de



7. **Für die Muscheln** – mit Hilfe einen Muscheln-Mould weiße Muscheln herstellen und mit Perlen Schimmer bepudern. Auf einen blauen Kreis anordnen und mit einiger weiße Bällchen dekorieren.

