

Frühlinghafte Gänseblümchen-Torte mit Blumen-Elfe

von Valentina Terziewa

www.valentinas-sugarland.de




Valentina's
SUGARLAND

TORTENDESIGN
UND KURSE

Veröffentlicht im „Cake Decoration Heaven“ Frühling Nr. 5/2013, Seite 89

Man benötigt:

Eine mit grünem Fondant eingedeckte Torte (20 cm) auf eine runde 30cm breite Tortenplatte

Ca. 70g weiße und 10g gelbe Blütenpaste (Satin Ice, Squires Kitchen)

90g Marzipanmodelliermasse oder hautfarbenden Modellierfondant

120g weißer Modellierfondant

Squires Kitchen (SK) Puderfarben – Pastel Pink und Berberis

Squires Kitchen Pastenfarben – Leaf Green, Jet Black, Teddybear Brown und Sunflower

Squires Kitchen Magic Fairy Sparkle Dust – Absinth

Squires Kitchen Lebensmittel Farbstift braun, dunkelgrün und schwarz

Blattgelatine

Icing Pulver

Zuckerkleber

Ausrollstab 22cm

Blossom Sugar Art Gänseblümchen Ausstecher und Mould

PME Plunger 3er Set Mini Kreise

PME Mini Tropfen Ausstecher

PME Rosenblütenausstecher in Tropfenform

Monogramm und Schmetterling Schablonen von Designer Stencil

Sugarcraft Gun

Messer und Skalpellmesser

PME Veining Tool

Ball Tool

Cel Pad

Küchenpapier

3 Malpinseln

Schere

Tortendummy oder ein Styroporstück

Lollipopstiel

Zahnstocher

Einen kleinen Stück Haushaltsschwamm

Prägematte mit Blumenmuster

Grüner Satinband

Leere Pralinschachtel (z.B. von Toffiffee)

Alle Werkzeuge und Materialien sind bei Torten-art.de zu finden!



1.Tag



1. 50g weiße Blütenpaste gut durchkneten und dünn ausrollen. Mit den Blossom Sugar Art Gänseblümchen Ausstecher eine Blume ausstechen und sie auf den Mould legen. Gelbe Blütenpaste durchkneten, dünn ausrollen und einen kleinen Kreis mit den PME Plunger Kreisausstecher ausstechen. Den gelben Kreis in der Mitte der weißen Blume setzen.
2. Die zwei Teile der Blossom Sugar Art Mould zusammenführen, leicht andrücken und wieder öffnen. Mit einem Pinsel die Blume vorsichtig vom Mould lösen und zum Trocknen in eine leere Pralinenschachtel legen. Auf diese Weise noch 21 Blüten herstellen.
3. Mit einem Pinsel und SK Puderfarbe Berberis die Mitte der Blüten abpudern, die Ränder der Blumen mit Pastel Pink bestreichen.

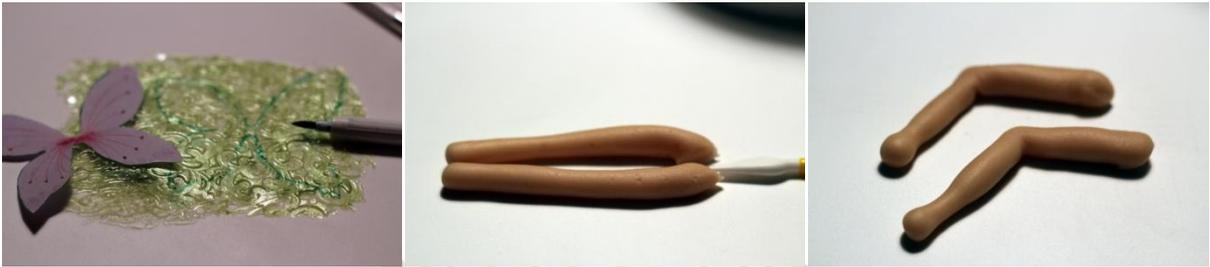


4. Blatt Gelatine im kalten Wasser 5min einweichen, das übrige Wasser abschütteln und in der Mikrowelle kurz auflösen. Etwas SK Pastenfarbe Leaf Green und SK Magic Fairy Sparkle Dust Absinth unterrühren.
5. Mit einem breiten Malpinsel die gefärbte Gelatine dünn auf eine Prägematte mit Blumenmuster auftragen. Einige Stunden oder am besten über Nacht trocknen lassen.

SUGARLAND

TORTENDESIGN
UND KURSE

2.Tag



6. Die Gelatineplatte vorsichtig von der Matte lösen. Mit einer Schmetterlingsschablone und Lebensmittel Farbstift die Umrise der Flügel auf die Gelatineplatte zeichnen, mit einer Schere ausschneiden.
7. Die Modelliermasse gut durchkneten. Ca. 30g zu einer Kugel und dann zu einem ca. 13cm langen Strang formen, in der Mitte abschneiden.
8. Für den Knien jeweils die Mitte der zwei Stränge ausdünnen und leicht beugen.



9. Für die Füße jeweils die dünneren Ende der Stränge platt drücken, beugen und die Zehen mit einem Messer andeuten.
10. 30g Modelliermasse zu einem ca. 5 cm langen stumpfen Kegel formen. Für die Taille die dünnere Seite leicht mit dem Finger andrücken.
11. Mit leichtem Fingerdruck die Dekolleté andeuten.



12. Mit den Finger die Oberkörper und den Hals feiner definieren.
13. Die Beine auf einen Styropor-Würfel mit leicht gekreuzten Knöcheln setzen und die Füße mit einem Schwamm abstützen. Den Oberkörper mit etwas Zuckerleber an die Beine kleben. Durch den ganzen Oberkörper und durch die Hälfte der Styropor-Würfel einen Lollipopstiel mit drehenden Bewegungen einstecken. Durch den Stiel bleibt der Körper in der gewünschte Position bis die Figur trocknet und später kann man mit den Lollipopstiel die Figur gut auf die Torte befestigen.
14. Weiße Blütenpaste dünn ausrollen, mit den Tropfenaustecker ein Blatt ausstechen, dieser nochmals in der Mitte ausschneiden bis ein dünnes, langes Blütenblatt entsteht.



15. Die Ränder des Blütenblatts auf den Cel Pad mit dem Balltool leicht wellig ausdünnen. Mit dem Messer eine Einkerbung in der Mitte machen.
16. Die obere Rückseite des Blattes dünn mit Kleber bestreichen und unter der Oberweite der Fee kleben. Auf diese Weise insgesamt 15 Blätter machen und die Fee damit ankleben.
17. Kleine Kügelchen gelbe Blütenpaste nehmen und sie in der Mitte des Blossom Sugar Art Mould geben.



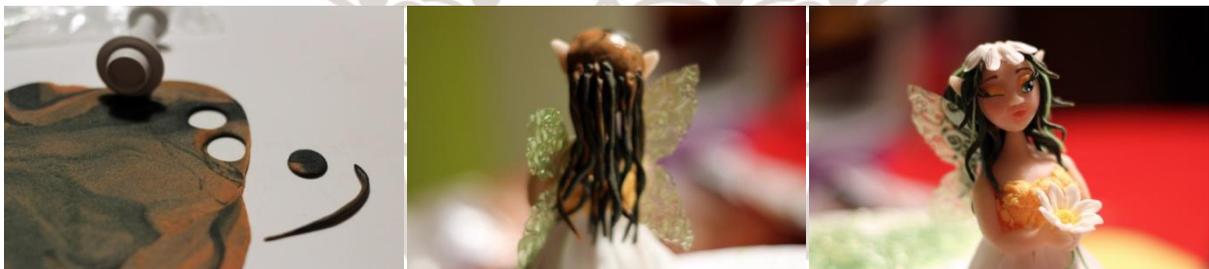
18. Zusammendrücken und die so entstandenen Blumenmitte auf die Oberweite der Fee ankleben. Wiederholen sie dieser Schritt bis die ganze Oberweite bedeckt ist.
19. Für den Kopf 15g Modelliermasse zu einer Kugel und danach zu einem Ei formen.
20. Mit den PME Veining Tool die Nase und Augenbereich formen.



21. Mund formen. Für die Augen aus Blütenpaste zwei Mini Tropfen ausstechen, ein Tropfen länglich durchschneiden und beide mit ganz wenig Zuckerkleber im Augenbereich positionieren. Wenn die Figur beide Augen offen haben soll, beide Tropfen ganz lassen.
22. Mit SK Lebensmittel Farbstifte ein grünes Auge malen, mit Schwarz für die Pupille ein Pünktchen in der Mitte der Auge setzen und die Augen der Figur mit Schwarz umranden. Für die Augenbrauen brauner Lebensmittel Farbstift benutzen.
23. Auf die Augenlider mit einer Pinsel und SK Puderfarbe Sunflower Lidschatten und auf der Wanden mit SK Pastel Pink Rouge auftragen. Durch die rosa Wangen wirkt die Fee viel lebendiger.



24. Für die Arme aus 10g Modelliermasse wie im Schritte 7 bis 8 erklärt zwei Stränge formen. Um die Hände zu formen, einen Dreieck abschneiden und so der Daumen von den restlichen Finger trennen. Die Finger andeuten und die Hände zu halb geöffnete Fäuste formen.
25. Zwei Mini Kegel für die Ohren formen und diese seitlich am Kopf in Augenhöhe anbringen.
26. Kopf auf den Lollipopstiel setzen, Gelatineflügel mit etwas Zuckerkleber an der Rücken kleben. Arme mit Zuckerkleber und kleine Stückchen Zahnstocher an den Seiten der Oberkörper befestigen, anwinkeln und auf einen Stück Haushaltsschwamm stützen. Eine Blume in den halbgeöffneten Fäusten ankleben.



27. Je 10 g weißer Modellierfondant mit SK Pasten Farben Jet Black und Teddybear Brown schwarz und braun färben, beide Farben unregelmäßig zusammenkneten und ausrollen. Mit den Mini Kreisausstecher viele Kreise ausstechen, diese zu Kügelchen und dann zu dünnen Strähnen formen. Die Strähnen leicht um die eigene Achse wickeln und kurz antrocknen lassen.
28. Einen größeren braun-schwarzer Kreis ausstechen und dieser auf dem Kopf der Fee kleben. Den Kreis dünn mit Kleber bemalen und die einzelnen Haarsträhne reihenweise von unteren Hinterkopf beginnend positionieren. 100g weißer Modellierfondant mit SK Leaf Green grün färben. Mit dem Sugarkraft Gun sehr dünne Stränge formen, diese ca. 5 cm lang abschneiden und sie um einige der Haarsträhne umwickeln. Einen längeren grünen Strang um den Bein der Fee wickeln und mit einer gelben Blumenmitte beenden.
29. Mit den Blossom SugarArt Ausstecher und Mould einen frischen Gänseblümchen ausstechen und auf den Kopf der Fee als Hut setzen. Die Figur zumindest einen Tag vor ihrem Transfer auf der Torte modellieren und trocknen lassen. Figuren und Zuckerblumen kann man auch viele Wochen im Voraus machen und staubfrei und trocken aufbewahren.

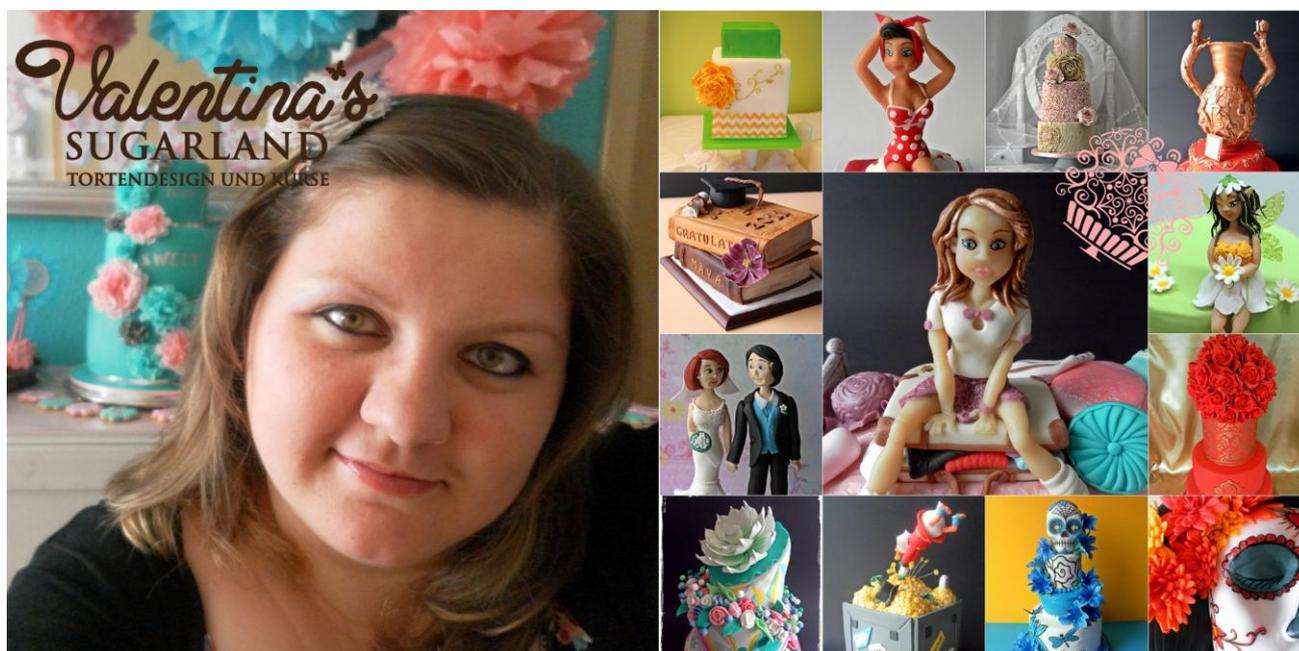
3. Tag



30. Mit dem Sugarkraft Gun einen dünnen langen Strang machen und dieser locker und in mehreren sich durchkreuzenden Lagen um die Torte und auf die Tortenplatte legen. Es soll an einen locker gebundenen Gänseblümchenkranz erinnern. Die Rückseite der Gänseblümchen mit Zuckerkleber bestreichen und einzeln und in Gruppen von zwei oder drei auf den grünen Kranz einordnen. Royal Icing Pulver nach Packungsanweisung zubereiten. Mit Stencils und Icing eine Monogrammbuchstabe und einen Schmetterling auf die Vorderseite der Torte schablonieren. Die Fee an der Tortenkante setzen, einige Gänseblümchen um sie herum positionieren und einen Satinband um die Tortenplatte herum legen.



Valentina Terzieva Torten Design und Kurse



Als Ausgleich zum Prüfungsstress – so hat alles im Februar 2011 angefangen und gleich nach der ersten Torte war ich für immer verloren – in diesem wunderbaren Zuckerland, in meinem Sugarland.

So viele Möglichkeiten, so viel Zauber – ich war begeistert, was alles aus Zucker möglich war!

Ich wollte alles ausprobieren und wenn möglich alles jetzt, sofort! Mein Umfeld hat davon profitiert – alle bekamen leckere, persönlich für sie gestaltete Tortengeschenke von mir zu allen möglichen Feierlichkeiten.

Das Modellieren mit Fondant fand von Anfang an einen besonderen Platz in meinen Herzen! Ich finde es faszinierend, wie aus einem kleinen Stück Zuckermasse ein Mini-Persönchen entstehen kann. Ich modelliere am liebsten Menschenfiguren und versuche ihnen ein „menschliches“ Gesicht zu geben. Aber auch Blumen und elegante Torten gehören zu meinen Werken. Und es macht so viel Spaß!

Noch mehr Spaß macht es, mein Wissen mit anderen zu teilen. Die Kurse geben mir so viel zurück! Ich treffe wunderbare, begeisterte Menschen, die mit Freude und Stolz entdecken, dass sie auch in der Zuckerwelt willkommen sind. Es ist erstaunlich, wie beglückend es ist, am Ende eines Kurstages in den Raum zu schauen und die glücklichen Menschen und die gelungenen Werke zu begutachten!

Und aus diesem Grund gebe ich seit Anfang 2013 Kurse in Modellieren und Tortendesign bei [Torten-Art](#) in Viernheim.

Zuckersüße Grüße
Valentina Terzieva

Aktuelle Kurstermine unter www.valentinas-sugarland.de