

<p>Käserezepte Entdecken Sie tolle Käserezepte von Loose - Gleich nachmachen! www.Loose.de</p>	<p>Abnehmpflaster -30kg/10€ Wenn Sie zu schnell abnehmen, nehmen Sie jeden zweiten Tag ein Pflaster! www.phytolabel.com/de</p>	<p>Genußland Österreich Kasnockn, Speckknödel & Co: Tolle Rezepte & Urlaubsideen hier! www.austria.info/genuss</p>
---	--	--



Tannenbäumchen für Weihnachtstorte

Kategorien: Backen , Süß , Sonstiges

Tags: Winter, Weihnachten, Weihnachten, Dekorationsidee, Dekoration Torte

Bewertung:

(2 Bewertungen)

ZUTATEN sind für Stück(e)

440 g Modellierfondant	1 gestr. TL CMC oder
Spruce Green Pastenfarbe	Tragant
Für den Modellierfondant:	etwas Kokosfett
500 g Rollfondant	Schere

Rezept:

[empfehlen](#) [drucken](#) [beobachten](#) [in mein Kochbuch zur Gruppe hinzufügen](#)




© tintho:media gmbh


Bild 1 / 8


ZUBEREITUNG Tannenbäumchen für Weihnachtstorte

- Modellierfondant herstellen:
Modellierfondant kann man nicht kaufen. Deshalb müssen Sie gleichzeitig immer CMC oder Tragant besorgen, um mit Fondant figürlich zu arbeiten.
Den Rollfondant und das Pulver sorgfältig miteinander verkneten und für 12 bis 24 Stunden ziehen lassen, damit das Bindemittel quellen kann.
400 g der Modellierpaste mit Spruce Green-Pastenfarbe grün einfärben.

-  Den grünen Modellierfondant in verschiedenen großen Portionen je nach gewünschter Größe des Tannenbaums zur Kugel formen und daraus einen spitzen Kegel formen. Diesen am dicksten Ende abflachen, sodass er stehen kann. Die halben Tannenbäume, welche auf dem Cake-Board stehen (siehe Foto) zusätzlich an einer Seite flach formen.

© tintho:media gmbh

-  Das Modellierbrett etwas dicker mit Kokosfett einreiben, da er als Kleber dient. Eine kastaniengroße Menge weißer Modellierfondant je nach gewünschter Schneedicke ausrollen. In diesem Beispiel sind es 2 mm. Dann die dicke weiße Fläche über den Kegel legen.

-  Komplet den Kegel umkleiden, auf der Rückseite zusammenfassen und den Überstand zusammendrücken.

GESCHENKEFINDER

PLZ:

Preis:

Für:

Adrenalin:

Ihre Auswahl ergibt:
871 Erlebnisse



© tintho.media gmbh

5 Überschüssigen weißen Modellierfondant mit einer Schere abschneiden.



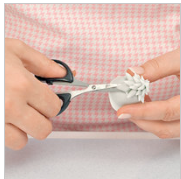
© tintho.media gmbh

6 Die Schere jetzt leicht in Kokosfett tauchen.



© tintho.media gmbh

7 An der Spitze beginnen, den Tannenbaum von unten einzuschneiden. Die Spitzen in der nächsten Reihe etwas versetzt schneiden und auch unterschiedlich große Einschnitte machen, damit es natürlich wirkt.

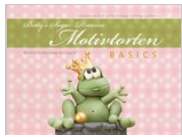


© tintho.media gmbh

8 Zum Schluss die Spitzen mit einem Zahnstocher leicht anheben und das Grün zum Vorschein bringen. So können Sie aus der Menge insgesamt einen großen und einen kleinen Tannenbaum und 6 halbe Tannenbäume in verschiedenen Größen für die Seiten formen.

INFORMATIONEN ZUM REZEPT TANNENBÄUMCHEN FÜR WEIHNACHTSTORTE

Geschichte / Infos zum Rezept:

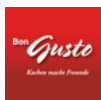


© tintho.media gmbh

Dieses Rezept stammt aus dem Buch:
Buch: Betty's Sugar Dream Motivtorten Basics
von Bettina Schliephake Burchardt
tintho:media gmbh
176 Seiten, 1275 Abbildungen
ISBN: 978-3-9813292-0-9

EUR [D] 24,90

Das komplette Tortenrezept mit Anleitung für Torte, Schneemann und Tannenbäumchen finden Sie ebenfalls in Betty's Sugar Dream Motivtorten Basics.



Autor/in: BonGusto Redaktion
Verfasst am: 09.12.2009
[Nachricht schreiben](#)

KOMMENTAR

Re: Tannenbäumchen für Weihnachtstorte

Kommentar eingeben

KOMMENTAR ABGEBEN ABBRECHEN