

Taarten van Suus

Stap voor stap - puzzelplaatje

Stap 1:

Je neemt een prentje dat je leuk vindt en print dat 2 of 3 keer uit. Eén daarvan steek je in zo een plastic insteekhoesje.



Het andere prentje knip je in verschillende delen zoals je ziet op de foto. Het rokje en het hoofd knip je nog eens uit de 3de print (gedeeltelijk).

Stap 2:

Je rolt de zwarte suikerpasta uit en legt het volledige hoofd er op en ga dat uitsnijden. Het uitgesneden deel leg je dan op de juiste plaats op het plastic hoesje.

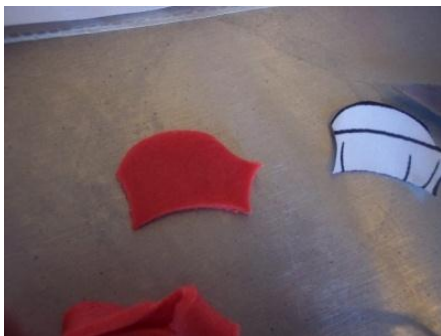
Stap 3:



Dan het hoedje.



uitgesneden



De rest suikerpasta er rond uit gehaald



En op het plastic hoesje leggen. De naadjes wrijf je een beetje zachtjes met je vinger tegen elkaar aan.

Stap 4:



Je ziet aan het prentje dat het hoedje een opstaande rand heeft. Om een beetje een 3D effect te krijgen kan je dat randje nog eens uitsnijden en op het hoedje leggen.



Trek er dan met een mesje ook wat de lijntjes in zoals op het prentje



Het andere oor is er ondertussen ook bijgekomen en leg dat dan weer een beetje overlappend op het hoedje

Stap 5:



Dan het rokje. Het volledige rokje.



Op het hoesje leggen.

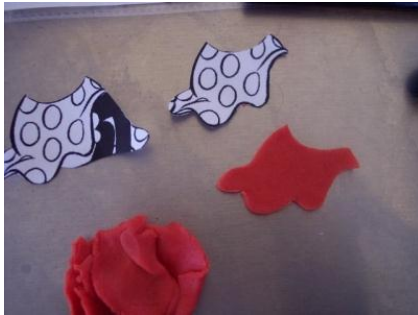
Stap 6:

Hier gaan we ook voor een beetje 3D effect. (zie hieronder)



De beentjes komen op het rokje.

Stap 7:



Snij dan gedeeltelijk het rokje uit de rode suikerpasta



Uit witte pasta snij je met een straight frill cutter het petticoat gedeelte eruit en kleef die aan de onder-binnenkant van het rokje



En dat leggen we samen op het hoesje over de beentjes

Stap 8:



Dan maak je wat stipjes om op het rokje te leggen

Stap 9:



Een handje uitsnijden



Met een mesje breng je er weer de lijntjes in

Stap 10:



Bij het andere handje ook de lijntjes en een klein rolletje aan de pols voor het 3D effect

Stap 11:



Het gedeelte van het hoofd uitsnijden uit huidskleurige pasta

Stap 12:



Het gezicht afwerken met een 3D neusje, oogjes erop kleven (van zwarte suikerpasta, wit erop geschilderd). Mondje en wimpers heb ik er ook op geschilderd.

Stap 13:

Staartje en bloem afwerken als Minnie op de taart ligt. De bedoeling is nu om de suiker en Minnie op een taart te leggen, het handigst is om het plaatje even in de vriezer te steken zodat je ze bevroren in 1 keer op je taart kan leggen. Dan moet je er wel eventjes van af blijven tot ze weer opgedroogd is.



Het resultaat.

Je kunt ook 3D effecten krijgen door kleine rolletjes ergens onder in te leggen.