



## Spickzettel - Dekorieren

### Inspirationssuche

**Inspiration ist überall! Und besonders im Internet ;-)**

- ♥ Vertraut machen mit dem Thema, z.B. Thema Golf spielen – Websuche „Golf spielen“
- ♥ Dann Bildersuche zum Thema, um eine Vorstellung von der Optik, dem Style zu bekommen
- ♥ Dann Torten zum Thema suchen – am besten auf Englisch: Suchbegriffe: „Golf+Torte“, „Golf+Cake“ oder ähnliches
- ♥ Alles, was einen bei der Suche irgendwie anspricht, abspeichern, evtl. ausdrucken und angucken zur Inspiration - ich persönlich kann immer am besten überlegen, wenn ich mein Inspirationsmaterial vor mir sehe.



## Umsetzung

- ♥ **Grundidee der Deko festlegen:** z.B. Torte soll grün eingedeckt sein und die Oberfläche des Kuchens soll wie ein Golfball aussehen.
- ♥ **Vorlage nötig?** Dann bei Google nach Malbuchvorlagen zum Thema suchen (auch auf Englisch) Suchbegriffe „Golf +Malbuchvorlage“ oder „Golfball+Comic“ oder „Golf+Template“
- ♥ **Kann Freihand gearbeitet werden?** Wäre bei der Golfball Form und Struktur kein Problem - ich muß mir nur ein Werkzeug suchen, mit dem ich kleine runde Kuhlen in den Fondant drücken kann. Hier wäre z.B. der Schlägel vom Xylofon aus dem Kinderzimmer denkbar oder eine kleine Murmel oder sonst irgendwas kleines rundes.
- ♥ **Grunddeko vorbereiten** und auf die Torte legen, ohne sie zu fixieren.
- ♥ **Gucken ob es so gut aussieht** oder ob noch irgendwie etwas fehlt oder irgendeine Stelle unschön aussieht, die ich verdecken muss. Hier wäre mir jetzt nur die Golfballstruktur oben zu wenig...
- ♥ **Überlegung, was dazu passen könnte** - Inspirationshilfen dafür nutzen
- ♥ **Vorbereitung der weiteren Dekoelemente** - hier jetzt die Idee einen Golfschläger und einen Golfsack (Bilder als Vorlage zum abmodellieren nutzen) zu modellieren und vorne vor die Torte auf dem Cakeboard zu platzieren. Evtl. noch obendrauf stehend der Name
- ♥ **Dekoelemente die biegsam bleiben sollen** unter Folie oder in einem Schnellhefter liegen lassen
- ♥ **Dekoelemente, die hart werden sollen** nicht abdecken - sie sollen aushärten
- ♥ **Wenn die Dekoelemente ausgehärtet** sind, die stehen müssen, kann ich alle Dekoelemente auf der Torte platzieren ohne sie zu fixieren. Hin und herschieben, bis es mir gefällt und dann die Deko festkleben



## Beachte!

- ♥ Immer die „Schokoladenseite“ der Torte nach **vorne!** ;-)
- ♥ **Kontrolle wie es aussieht:** Ist das Gesamtbild stimmig? Bei Bedarf noch letzte kleine Dekoelemente fertig machen und anbringen - hier jetzt z.B. ein paar Grasbüschel als Randgestaltung und evtl. ein paar Blümchen dazu.
- ♥ **Vielleicht noch einen kleinen Gag einbauen?** Ein Maulwurf mit ner Beule am Kopf oder so? Du wirst es sehen können und die Ideen werden kommen, wenn du mit Deiner Torte soweit bist
- ♥ **Wenn man eine totale Inspirationsblockade hat** (was durchaus vorkommen kann, wenn man z.B. mit ZU hohen Ansprüchen an eine Torte heran geht) ist es immer klasse wenn man mal jemand anderen draufgucken lässt, ob ihr/ihm noch irgendwas dazu einfällt. Hier sind Kinder in der Regel super Ratgeber! :-)

## Mein persönlicher Tip

Gib der Torte die Chance sich zu entwickeln und versteife dich nicht auf eine streng festgelegte Deko!

Vertrau Dir - die Ideen werden kommen!

Lass dich von kleinen Fehlern oder Macken an der Torte nicht frustrieren, sondern nutze sie um deinem Design die persönliche Note zu verpassen. Die tollsten Designs entstehen aus Fehlern ;-)

Und - last but not least - wie meine liebe Freundin Elvi immer so schön sagt:

**Denk immer dran- es geht hier nur um Kuchen! ;-)**

in diesem Sinne:

**CREATE the Cake!! :-)**

