



Decoratieve taarten gemaakt van dozen

v16178

Make your very own decorative cakes from round papier-mâché boxes. Paint them with craft paint and decorate further with icing sugar, candles and berries from Foam Clay and Silk Clay. Make many different cakes, f.ex. tiered cakes or cupcakes, perfect for the children's play kitchen.

Hoe werkt het



1 Verf de dozen met Pus Color Acrylverf. Bijvoorbeeld in horizontale of verticale strepen.



2 Maak een gelaagde taart door een kleine doos op een grote doos te bevestigen.



3 Duw Foam Clay XL op de deksels van de dozen zodat het op glazuur lijkt.



4 Rol bessen van Silk Clay en bevestig deze op de taart.



5 Maak kaarsen voor de taart door twee Silk Clay worstjes in elkaar te draaien zoals op deze foto.



6 Knip de gedraaide Silk Clay met een schaar op de gewenste lengte voor de kaarsen.





7 Plaats de kaarsen op de taart. Zowel Silk Clay als Foam Clay bevatten een lijmachtige substantie waardoor deze producten vanzelf aan elkaar hechten, zolang het nog nat is.



8 Gebruik gele Silk Clay voor de vlammetjes van de kaarsen en bevestig deze aan de bovenkant van elke kaars.



9 Maak een enkellaags biscuitgebak en versier met Silk Clay icing. Neem stukjes Silk Clay en modelleer zoals op de foto.



10 Duw Silk Clay op de zijkanten en de bovenkant van de cake zodat het op glazuur lijkt.



11 Mix Silk Clay voor de door jou gewenste kleuren. Maak een lichtroze kleur zoals op de foto door witte Silk Clay te mengen met roze Silk Clay. Kneed de twee kleuren samen tot de kleur egaal is. Experimenteer door meer verschillende kleuren en tinten te mengen.



12 Rol Silk Clay balletjes en bevestig ze op het deksel van de doos.





13 Maak de taart af met Foam Clay XL balletjes in verschillende kleuren. Bevestig de ballen afzonderlijk zodat ze eruitzien als hagelslag en suikerparels. Bevestig deze door voorzichtig aan te drukken op het glazuur van Silk Clay.



14 Maak een cupcake door alle Foam Clay XL kleuren door elkaar te kneden. Neem een portie uit elk bakje en kneed ze samen in je handen tot je de juiste consistentie en look hebt bereikt.



15 Plak een grote klodder van de gemengde Foam Clay XL op de bovenkant van de doos en vorm deze met je handen.



16 Hier is de afgewerkte cupcake met een Silk Clay bes bovenop.



17 Hier is de afgewerkte gelaagde taart versierd met Silk Clay-kaarsen en bessen.



18 Hier is het afgewerkte biscuitgebak gedecoreerd met Silk Clay-glazuur.