





# Ein echt harter Knochen

*Dieses niedliche **Hündchen namens Pluto**, ist sowohl bei den Mädels als auch bei den Jungs sehr beliebt und sogar Erwachsene **lieben** diesen Hund genauso wie Kinder*

**Was ist am schwierigsten bei der getreuen Nachbildung von Comicfiguren?**

Das Schwierigste daran ist gerade die exakte Nachbildung des Originals. Ich empfehle gerade bei der Nachbildung des Gesichtes, der Pfoten und des Körpers auf die Proportionen zu achten. Beim Gebrauch von Modelling Chocolate, sollte man beim Modellieren recht zügig arbeiten. Wenn man die Schokolade zu sehr verarbeitet, kann die Wärme der Hände die Schokolade zum Schmelzen bringen, wodurch die Figuren ihre Form nicht mehr halten.

**Welche Unterschiede gibt in der Verarbeitung und der Trocknungsphase von Royal Icing und Rollfondant?**

Rollfondant und Royal Icing sind von der Struktur her völlig verschieden, auch wenn die Hauptzutat in beiden Fällen aus Puderzucker besteht. Rollfondant ist eine kompakte Masse, die man mit den Händen verarbeiten kann. Die Trocknungszeit des Rollfondants hängt vom Arbeitsort ab; er sollte eher trocken und auf keinen Fall feucht sein. Roy-

al Icing ist hingegen eine weiche, cremige Masse, die durch Rühren entsteht. Es trocknet ziemlich schnell, da es Zitronensaft oder Essig enthält, aber es kommt auch darauf an, welche Größe die aufgespritzten Dekorationen haben.

**Bereiten Sie den Rollfondant selber zu oder kaufen Sie bereits fertigen Fondant?**

Ich kaufe den Rollfondant meistens damit es schneller geht. Es gibt gute Produkte im Handel, aber ich bereite Rollfondant auch gerne selber zu. Ich habe verschiedene Rezepte ausprobiert und die Zutaten gut ausbalanciert um das richtige Ergebnis zu bekommen. Mein Rollfondant ist sehr elastisch und lässt sich hauchdünn ausrollen (ich mag Torten mit hohem Fondantbezug nicht). Er bildet beim Eindecken keine Risse und wird im Kühlschrank nicht feucht.

**Carmela Moffa** hat bereits vor fast zwanzig Jahren die ersten Konditorkurse besucht. Gemeinsam mit ihrem Mann, Antonio Capuano, arbeitet sie als Konsultantin und Dozentin. Das Paar hat zahlreiche Wettbewerbe im In- und Ausland, wie zum Beispiel den Europatitel in Rom 2008 und den „Culinary World Cup“ in Luxemburg 2002 gewonnen. Letztes Jahr ist sie Siegerin beim Cake Design Wettbewerb der Sigep – Messe in Rimini geworden.



## ZUTATEN

### Per 30 persone

1 Kuchen 30 cm h 5 cm, mit Füllung h 8 cm  
 2 Torten 19 cm h 5 cm, mit Füllung h 8 cm  
 Schokoladen-Buttercreme (für die Füllung und Crumb COating)  
 Kuchentränke mit Orangengeschmack  
 Gelatine  
 700 g Modelling Chocolate in orange (5 g Rot und 5 g Grün)  
 40 g Modelling Chocolate aus zartbitter Schokolade  
 50 g Royal Icing  
 800 g Rollfondant in grün  
 600 g Rollfondant in orange  
 500 g Rollfondant in weiß

## WERKZEUG

Cakeboard 34 cm  
 Modelling Tools  
 Skalpell  
 Tüllen Nr. 1,5-2  
 Zahnstocher  
 Draht

## Zu Beginn

Einen Kuchen, kann auch ein ganz normaler Rührkuchen sein, füllen, mit Buttercreme bestreichen und mit Rollfondant eindecken.



**1.** Eine Kugel Rollfondant zu einem Tropfen ausformen. Die Spitze des Kegels wird später der Hals. Mit dem Finger die Mitte hin und her rollen, um den Oberkörper auszuarbeiten. Den Körper senkrecht aufstellen und einen Holzspieß als Stütze einfügen.



**2.** Einen Strang mit zwei dickeren Enden ausrollen. Ein Ende umbiegen und drei Linien in die Pfoten zeichnen. Das Bein beugen und



mit Gelatine an den Körper kleben. Das andere Bein genauso herstellen.

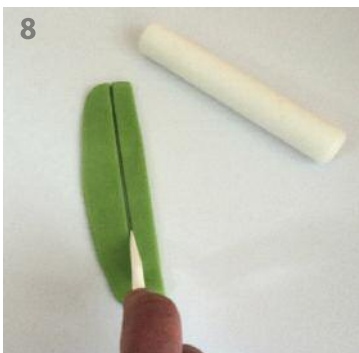


**3.** Einen Strang mit zwei dickeren Enden ausrollen. Ein Ende umbiegen und drei Linien in die Pfoten zeichnen. Das Bein mit Gelatine an den Körper kleben. Das andere Bein genauso herstellen.

**4.** Eine Kugel formen. Mit einem Finger die Kugel hin und herrollen bis die Mitte etwas dünner wird. Die Form in der Mitte mit einem Messer durchschneiden.



*Auf dem Knochen können Sie mit Royal Icing den Namen des Geburtstagskindes schreiben*



**5.** Den Mund mit einem Tool ausmodellieren.

**6.** Mit einem Modelling Tool die Augenhöhlen kennzeichnen. Unterhalb der Augenhöhlen drei Linien einzeichnen.

**7.** Den Kopf mit Gelatine auf den Körper kleben. Eine kleine Menge schwarzen Rollfondant in den Mund füllen. Eine kleine Kugel aus rotem Rollfondant

ausrollen. Die Kugel zu einem Tropfen ausformen, glatt drücken und eine Linie in die Mitte zeichnen.

**8.** Grünen Fondant ausrollen und einen Streifen ausschneiden. Den Streifen als Halsband ankleben. Einen Strang aus weißem Rollfondant für die Augen ausrollen.

**9.** Zwei Kugeln aus weißem Rollfondant formen, länglich ausrollen und



eine kleinere schwarze Kugel aufkleben. Die Augen in die Augenhöhlen kleben.

**10.** Mit dem zartbitter Modelling Chocolate eine Kugel formen, zu einem Tropfen ausmodellieren und glatt drücken. Die hergestellten Ohren an den Kopf kleben.

**11.** Von Kugel beginnend, einem Strang ausrollen und den Schwanz herstellen. Lebensmitteldraht einfügen, damit der Schwanz senkrecht angeklebt werden kann. Eine kleine Kugel aus Modelling Chocolate für die Nase formen.

**12.** Die angefertigten Teile ankleben. Einige Strähnen aus braunem Modelling Chocolate ausrollen. Die Haare an den Kopf kleben.

**13.** Das Cakeboard mit grünem Rollfondant überziehen.

**14.** Den größeren Kuchen mit orangefarbenem Rollfondant eindecken.



**15.** Den kleineren Kuchen mit weißem rollfondant eindecken. Die Torten aufeinander setzen und auf das Cakeboard stellen.

**16.** Grünen und orangefarbenen Rollfondant ausrollen. Wellenartige Streifen in den beiden Farben ausschneiden.

**17.** Die farbigen Streifen mit Gelatine an der Torte befestigen.

**18.** Einen Strang mit zwei dickeren Enden ausrollen. Jedes Ende mit einem Skalpell einschneiden, damit ein Knochen entsteht. Mehrere Knochen herstellen und seitlich mit Gelatine an die Torte kleben.

**19.** Eine große Kugel und vier kleinere Kugeln aus schwarzem Rollfondant herstellen. Die Kugeln glatt drücken.

Die Pfotenabdrücke auch in anderen Farben herstellen.

**20.** Die Pfotenabdrücke mit Gelatine seitlich an die Torte kleben.

**21.** Einige Kugeln aus grünem Rollfondant ausrollen. Die Kugeln länglich ausrollen. Drei Stränge aneinander kleben. Das Gras ist fertig.





*Tipp*

*Für den großen Hundeknochen auf der Torte benötigen Sie 180 g orangenen Rollfondant*



**22.** Das Gras um den Tortenrand kleben. Mehrere Kugeln aus grünem Rollfondant herstellen und um die Torte kleben.

**23.** Einen langen Strang aus grünem Rollfondant ausrollen und um das Cakeboard kleben.

**24.** Den aufgeklebten Strang mit dem Crimper verzieren.

**25.** Einen großen, 15 cm langen, Knochen modellieren.

**26.** Die Torte mit Royal Icing verzieren. Glatte und gewellte Girlanden mit Tülle Nr. 1,5 aufspritzen.

**27.** Mit Tülle Nr. 2 eine Bordüre aus mehreren aneinander gereihten Punkten um den Rand spritzen.

**28.** Kleine Punkte auf die gesamte Torte spritzen.

**29.** Pluto auf die Torte setzen.