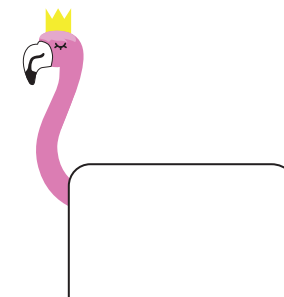


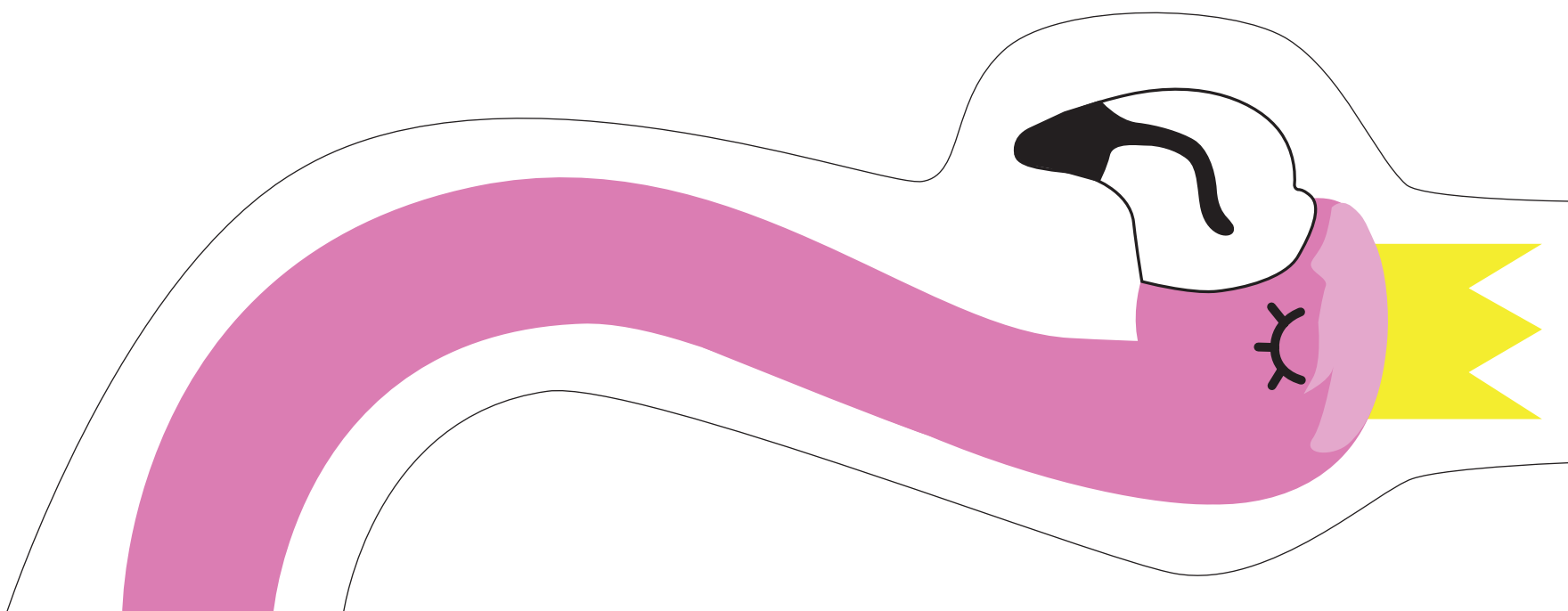


# Flamingo-Torte

Schablone zum Ausschneiden



**TIPP:** Male die Rückseite der Figuren nach Lust und Laune bunt aus.



**TIPP 1:** Klebe die Schablone auf dickeres Papier oder Karton auf – so bekommt sie mehr Stabilität.

**TIPP 2:** Mit essbaren Federn aus weißer Schokolade verziert, macht die Torte noch mehr Spaß.

**TIPP 3:** Die Beine des Flamingos kann man ganz einfach mit gefärbter Buttercreme oder auch mit Fondant machen.

**TIPP 4:** Wer geübt mit der Schere ist, kann den Flamingo auch genau ausschneiden.