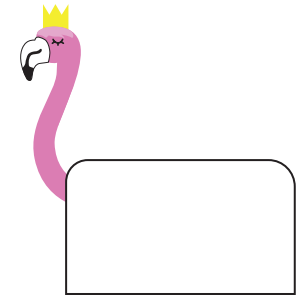


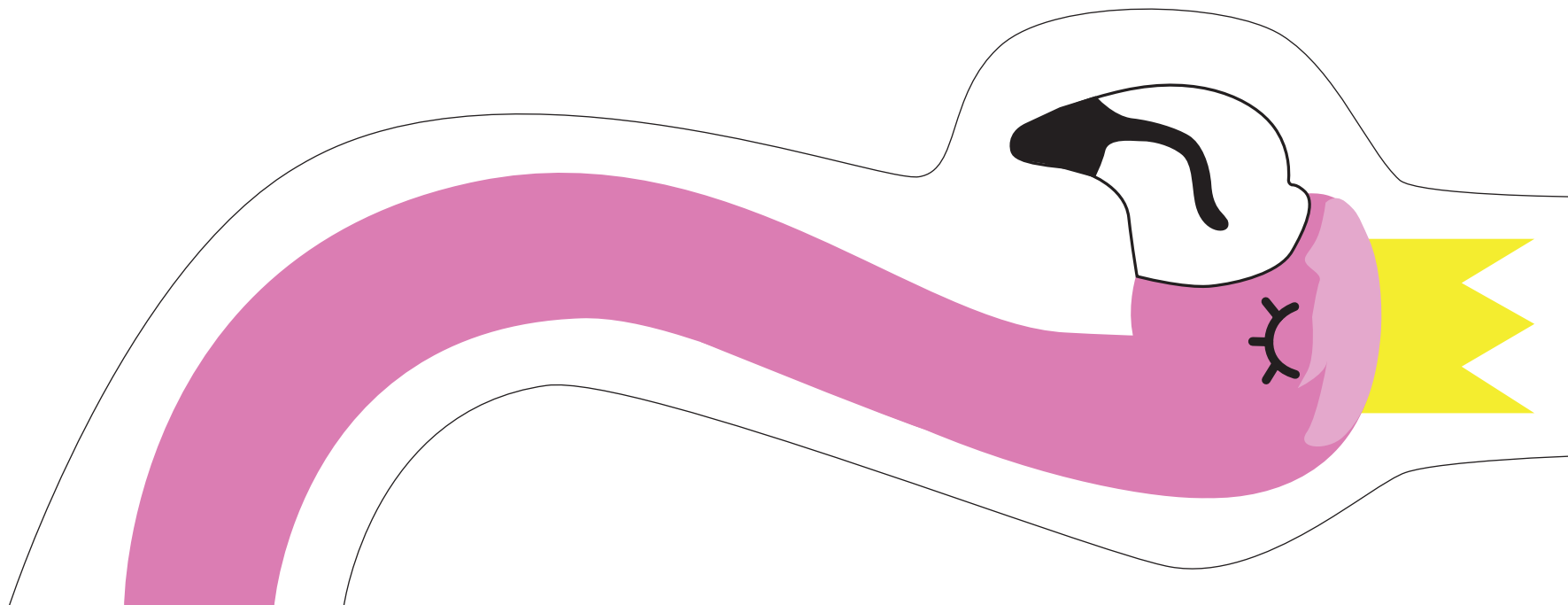


Flamingokake

Maler til beskjæring med saks



TIPS: Mal gjerne baksiden av figurene etter fantasien.



TIPS 1: Lim figurene på et tykkere papir eller kartong slik at de blir mer stabile.

TIPS 2: Kaken blir enda finere om den dekorerer med spiselige sjokoladefjær.

TIPS 3: Flamingoens ben kan enkelt lages med farget smørkrem eller fondant.

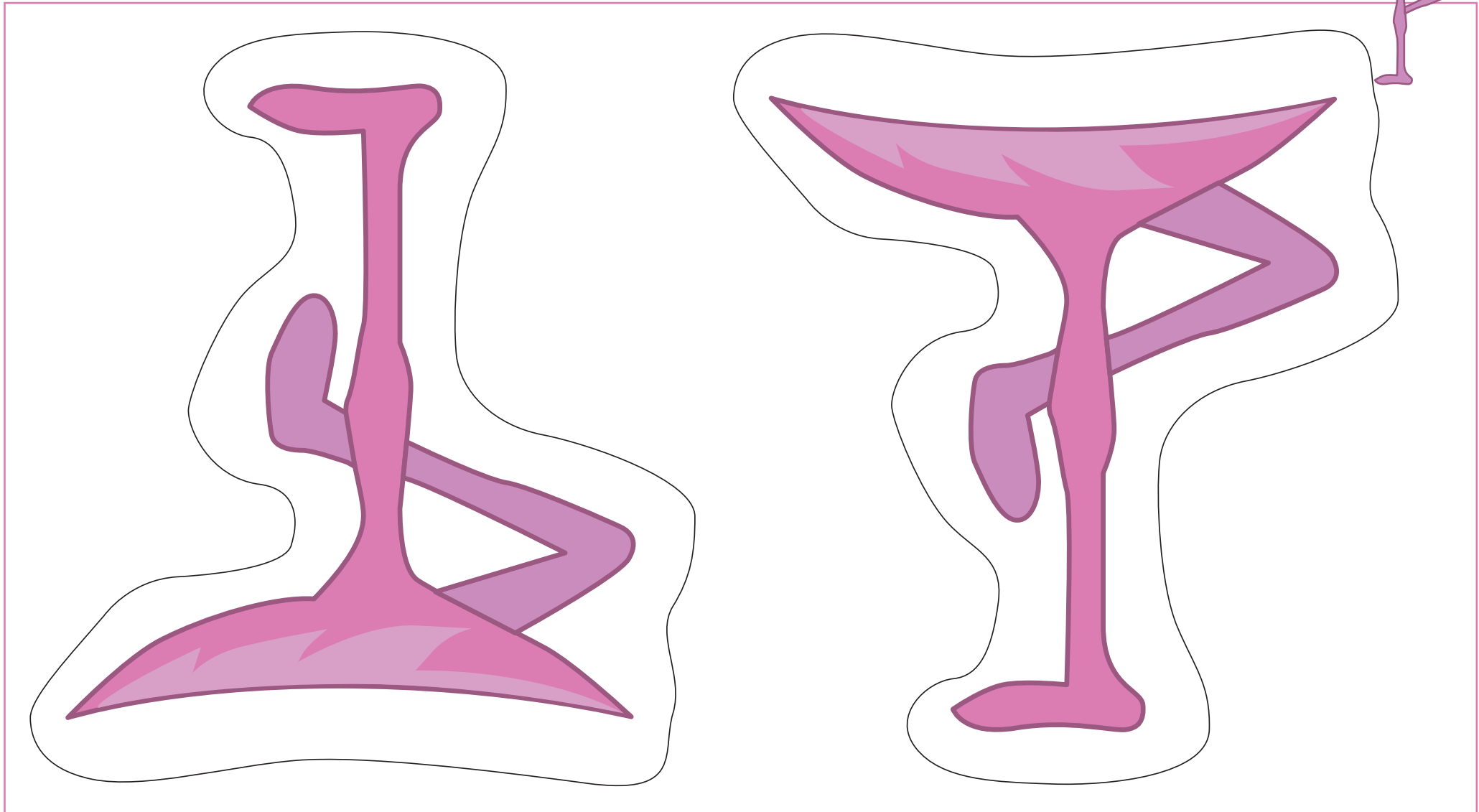
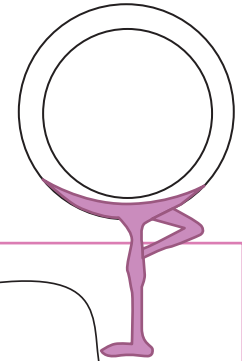
TIPS 4: Klipp gjerne ut figurene etter tegningene i stedet for omrisset.





Flamingo plate

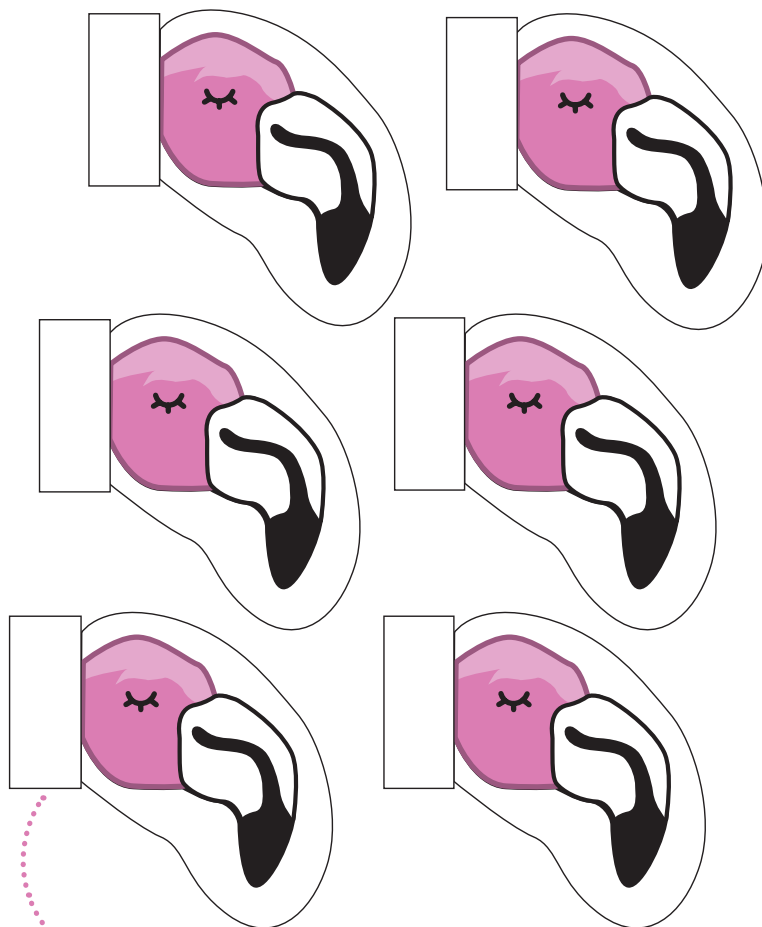
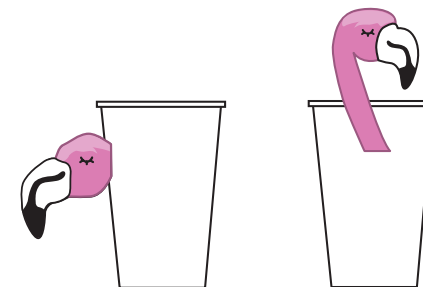
Maler til beskjæring med saks





Flamingokopper

Maler til beskjæring med saks



TIPS: Stryk godt over bretten med fingrene slik at hodene stikker fint ut.





Tropisk dekorasjon til muffinsformer

Maler til beskjæring med saks

