



3 Marzipan ist nicht so flexibel und dehnbar wie Fondant und lässt sich nicht so dünn ausrollen. Auch darf die Marzipandecke beim Bearbeiten nicht zu warm werden. Tipp: Die ausgerollte Marzipandecke mit Rollmatte oder -stab auf der Torte platzieren und die Matte dann entfernen.



4 Zum Ausstechen die Arbeitsfläche mit Bäckerstärke bestreuen und die Ausstecher kurz in Stärke tauchen. Vor allem gefärbtes Marzipan ist oft klebrig. Mein Tipp: Die Masse zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen und ca. 20 Min. kühlen, bevor es ans Ausstechen geht.



5 Für Rosen die Marzipanmasse ausrollen und mit dem Rosenausstecher drei Blüten ausstechen. Aus den Marzipanresten einen Tropfen formen, auf 1 Zahnstocher stecken und diesen in die Mitte einer Blüte stecken. Die Blätter leicht anfeuchten und um den Tropfen kleben. Mit den anderen Blüten wiederholen und die Rosen ca. 1 Std. trocknen lassen,



6 Silikonformen gibt es in verschiedenen Härtegraden. Ich bevorzuge die härteren Modelle und kühle sie vor der Verwendung. Für Marzipan eignen sich besonders einfache, wenig detaillierte Formen. Achtung: Schnell verwenden, damit nichts austrocknet.



7 Marzipandekorationen werden mit klarem Alkohol (z B. Wodka), Wasser, Royal Icing (siehe >) oder Lebensmittelkleber an der Torte befestigt. Ich bevorzuge Kleber, er ist geschmacksneutral und haftet perfekt. Den Kleber gibt es gebrauchsfertig, oder man mischt ihn aus CMC und Wasser im Verhältnis 1:4 selbst.