

Windel-Torten-Rezept:

Zutaten:

44 Einmalwindeln Größe 2,5kg - 5kg

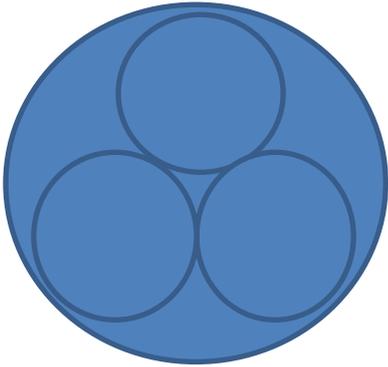
Präsentband

Teller/Pappunterlage (Durchmesser wie ein Pizzateller)

viel (doppelseitiges) Klebeband

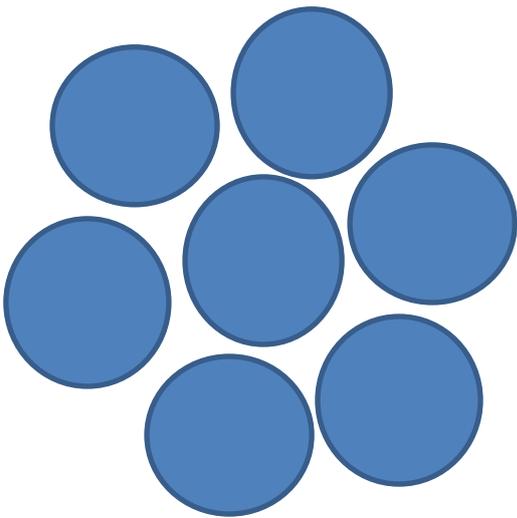
Werbeprosen einschlägiger Neugeborenen-Kosmetik-Hersteller

1 Kirschkernsäckchen als Tortenspitze



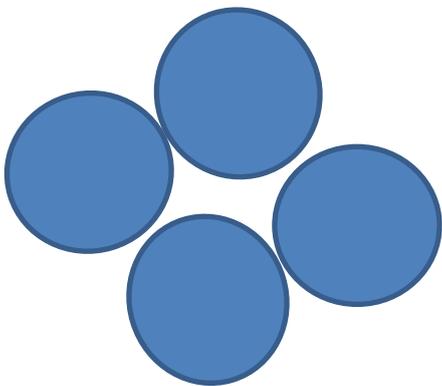
Grundmodul:

Drei Einmalwindeln werden einzeln eng zusammengerollt. Alle drei werden in eine vierte Windel eingerollt, die dann mit dem Präsentband zugeknötet wird. Damit ist das erste Grundmodul fertig. Dieses Modul noch sechs Mal anfertigen.



1. Etage der Windel-Torte:

Die sieben fertiggestellten Grundmodule werden auf dem Teller angerichtet. Um diese sieben „Pakete“ wird wieder das Präsentband herumgeführt und fest verknötet. Damit die erste Etage gut auf dem Teller stehen bleibt, kann man sie von unten mit viel (doppelseitigem) Klebeband fixieren.



2. Etage der Windel-Torte:

Weitere vier Grundmodule fertigstellen. Diese werden wie bei Etage 1 mit Präsentband verknötet und mit viel (doppelseitigem) Klebeband auf Etage 1 befestigt.

Jetzt nur noch die „Tortenspitze“ oben auf der Torte fixieren und die Torte mit den Pröbchen drum herum garnieren. Fertig!