

Gebruiksaanwijzing Taartpunt

Past het ontwerp op A4, 200 of 250 grams papier uit.

1. Ring de taartpunt langs de buiten lijnen uit.
2. Leg het ontwerp naar beneden en vouw de lijnen dubbel.
(voor fotopapier, niet de lijnen rillen)
3. Lijn geleukel gemaakt uit) de 2 zijden aan de binnenkant vast.
4. Plak 2 zijden aan de binnenkant op het laagje met een klein beetje
het papier er nog op. (haal de er pas af zodra de vulling erin is)
5. Voer de vullings naar binnen.
6. Gebruik het om 12 punten bij elkaar vast te houden.
7. Ring de 2 zijden af en plak deze tegen elkaar met
de plakker in tussen de 2e en 3e gemaakt.
8. Gebruik met plakstaven onder de taart water je die plakken in steekt.
9. Gebruik met plakstaven om de geleukel taart mee in te plakken.
(dit staat erg heerlijk)

Je kan 1 laag maken met 10 punten of 14 punten voor 2 lagen op
elkaar of geleukel 20 punten voor 3 lagen.

De vullingen:

- Banaan, lim, lim, vloe, of perzikjes, 2 kleine banaan, mel, versperst
voor onder de taart, vanillebollen of een vlieg van perzikjes voor
onder de taart en mel, vanillebollen om de taart mee in te plakken.

Veel succes!

www.3ringel.nl

