

Dekoracijski post :)

Jedna moja vjerna ?itateljica me na [Facebook stranici](#) zamolila da pokažem par tehnika za ukrašavanje cupcakesa i torti. Kako sam zbog posla i narudžbi u gužvi iskoristit ?u ovu no?nu smijenu da pokažem par video tutoriala za ukrašavanje.

Nadam se da ?e Sanji to pomo?i, te da ?e svoje goste zadiviti kreacijama :) Sanja sretan ro?endan i ima da pošalješ slike svojih slastica :)



[Izvor slike](#)

Ovaj video pokazuje vam kako bez neke posebne opreme možete lijepo i efektno ukrastiti cupcake!

Dovoljan vam je šlag ili neka krema i par vrećica za zamrzavanje :)

Isto tako ima i dobar trik kako obojati šećer :)

Ovdje je jedna jednostavna tehnika za koja vam treba nastavak za [latice ovog oblika](#) i u par poteza cupcake je odlično ukrašen :)

Uz malo mašte i par nastavaka za ukrašavanje u trenu možete doći do ovakvih rezultata. Za volančić je korišten isti nastavak kao u prethodnom videu, Za drugi po redu korišten je nastavak u [obliku lista](#). Nakon toga Elizabeth vam pokazuje kako nanesti frosting u dvije boje, trik je u tome da na svaku stranu dresir vrećice unesete drugu boju i na kraju sa običnim okruglim nastavkom ukrasite. Na sljedeća dva cupcakea korišten je mali zvjezdasti nastavak te obična špatulica :)

Meni osobno predivna dekoracija su ove ružice koje radi Amanda sa iambaker.net Još kad su u tri boje, neodoljive su :) Sve što vam treba je zvjezdasti nastavak, najbolji onaj [Wilton 1M](#) koji sam predstavila u [ovom postu](#) gdje također možete naći i puno savjeta o kupovini istih!

Jako simpatičan video koji pokazuje kako na dva jednostavna načina ukrasiti tortu. Opet se tu pojavljuju volančici koji su sad u modi kao i male ružice. Nastavci su petal kao i u prethodnim videima te [Wilton 6B nastavak za male ružice](#). Ja sam tehniku volančica spraksirala u okomitoj poziciji ali i u vodoravnoj. Okomitu možete pogledati na [Torti od limuna](#) a vodoravnu u "ombre" tehnici tj. [višebojnoj tehnici na ovoj tortici!](#)

Ruže? Za svaku prigodu, savršen poklon :) Svemogućim nastavak za latice opet u akciji ovaj puta sa 3D ružom :)

I za kraj čokolada :) ovaj video me posebno oduševio sa tehnikama kako od čokolade napraviti odlične ukrase :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Nadam se da će vam ovi video tutoriali pomoći :) i zapamtite da je Youtube veliki izvor tutoriala za sve što si zamislite. Samo ono što trebate upišete u tražilicu, po mogućnosti na engleskom jeziku, i to je to :)