

Dolcela u mojoj kuhinji: Dolcela fondant tutorial

Kao što sam obećala u prethodnom postu slijedi nastavak tutoriala s [Dolcela bijeli fondant](#) a na kraju posta i na kraju videa možete pronaći detalje o velikom rođendanskom darivanju alata za fondant i par paketa Dolcela mješavine za bijeli fondant.



BISKVIT

Da bi se torta mogla prekriti fondantom treba znati ispeći dobar vrsti biskvit. Lagani biskviti koji nisu vrsti te sujenasti nisu savršen izbor jer ne mogu dobro podnositi težinu fondana i kreme. Zato preporučam ovaj genijalan recept koji sam našla na blogu [Yolande Gampp](#), kanadske YouTuberice koja radi genijalne i nestvarne torte ukrašene fondanom. Pretvorila sam mjere za kalup promjera 20 cm. Sastojke i postupak pročitajte ispod :)

KREMA

Šlag kreme i mousse kreme nisu baš dobre za prekrivanje fondantom. Ako baš želite mousse kreme trebaju biti sa malo više [želatine](#) da budu vršne. Meni je najbolja krema, ganache krema od čokolade. Ispod možete naći recept koji je dovoljan za punjenje i prekrivanje jedne torte promjera 20 cm.

U videu možete vidjeti da sam biskvit prerezala na 3 dijela, stavila na podlogu i napunila miksanom ganache kremom. Zatim sam uzela tekuću ganache kremu kojom sam pokupila sve mrvice i zagladila cijelu tortu. Vrlo je bitno da nakon tog koraka stavite u hladnjak da se ganache stisne, te još jednom ponoviti premaz da sve lijepo zagladite.



Ako vam se u međuvremenu fondant stvrdnuo te ga je teško umijestiti stavite ga na par sekundi (doslovno 4-5 sekundi) u mikrovalnu pećnicu i onda će se lakše umijesiti. Površinu dobro posipajte šećerom u prahu i krenite valjati fondant. Ovu količinu fondanta možete razvaljati do ca. 30 cm širine.

Izvadite tortu iz hladnjaka i pažljivo prenesite fondant na tortu te zagladite rukama ili gladilicom

(gladilicu za fondant možete osvojiti u darivanju). Odrezati rub i i sve zagladiti. Sada radite dalje po svojoj želji, volji i mašti :) Ja sam vam u prošlom postu pokazala kako obojati fondant, a u ovom videu kako složiti mašnu od fondanta. Pisani tutorial možete naći na [ovom linku](#).

Za ovu tortu potrošila sam 1 pakiranje Dolcela fondanta, čija cijena se kreće od 21 kn na dalje, ovisno gdje kupujete.

Kao što sam obećala, povodom sedme godišnjice bloga dijelim vam veliki komplet alata za fondant i par pakiranja Dolcela bijelog fondanta. Kao prvo morate otići na [YouTube kanal bloga](#) i pratiti sljedeća pravila:

1. Pretplatite se na moj kanal da ubuduće budete uvijek u toku sa novim videima.
2. Ostavite komentar ispod ovog videa da vas mogu kontaktirati ukoliko ste osvojili.
3. Sve to napraviti do četvrtka, 17.11.16 do 18:00 sati, pobjednik će biti objavljen u novim videu u petak 18.11.16.

Dobitnika će birati nasumično, jedna osoba će dobiti komplet alata za fondan a 4 osobe po 1 paket Dolcela bijelog fondanta.



Želim se zahvaliti svima koji me pitaju sve ove godine, bez vas ovog bloga nebi bilo! Nadam se da ćete me i dalje inspirirati za postove, ostavljati komentare te da u vam i dalje mogu pomoći u svim "slastičarskim" nejasnoćama :)