

Mickey Mouse :)

Mickey Mous mi bila želja ve? duže vrijeme. Makar sam Minnie ve? dradila na par na?ina [ovdje](#), [ovdje](#) i [ovdje](#) :D Mickey se uvijek skrivao u pozadini :) zato je danas izašao u apsolutno savršenoj torti! Slušala sam savjete o fondanu i rukovanju s njime od [Ane sa kuhari.com](#) :) radila sam fondan i [buttercream](#) po njenom receptu i napokon dobila odli?nu tortu bez mjehuri?a i nepravilnosti. ?ak mi je uspio i crni fondan :) Sve je išlo po planu, ali je prethodila i dobra priprema i planiranje.

Recept za tortu je još od prije godinu dana kada sam radila "[The evil twin sister](#)" tortu :) Mousse od mlije?ne i bijele ?okolade sa ?okoladni biskvitom samo je ova bila u puuuno ve?oj dimenziji :)

U nastavku fotke nastajanja tortice :) Uživajte! I ukoliko imate pitanja oko fondana ili buttercreama ostavite ih u komentaru :)



Tortica je prenošila u hladnjaku i došlo je vrijeme da je premažem buttercreamom! Radila sam po [Aninom receptu](#) i jako sam zadovoljna. Kombinacija biljne masti i maslaca daje jednu lijepu svilenkastu strukturu a dodavanje ekstrakta od vanilije smanjuje okus "masti". Meni osobno se ovo

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

ne svi?a, i dugo sam izbjegavala ali vidim da je to potrebno ako se stavlja fondan jer izgla?uje sve rupice, mrvice i ostale stvari koje se ina?e vide. Stavila sam stvarno tanak sloj, tek toliko da zagladim tako da mislim da ne?e imati veliki utjecaj na sam okus torte! Kad je premazana buttercreamom i zagla?ena ide u hladnjak :)



Kad se tortica stisnula bacila sam se na valjanje fondana. Crveni(malo vu?e na rozo, al je crveni), bijeli i crni na koji sam posebno ponosna jer mi je prvi puta tako lijepo uspio i to zahvaljuju?i ["Eterika"](#) bojama u prahu koje dodajem u teku?inu (glukoza, fruktoza i ?elatina) koja se onda dodaje u ?e?er u prahu i mijesi!



Kad sam sve razvaljala došlo vrijeme da prebacim fondan preko torte brzim potezima te lagano ravnati od gornjeg ruba torte prema dolje. Na kraju odrezati rub fondana rezačem za pizzu. Kupila sam ovaj rezač za pizzu u Offertissimi za par kuna a jako je pogodan za fondan :)



Što se ti?e ukrašavanja, uvijek si isprintam podložak kad ne radim figurice. Taj podložak izrežem na dijelove i po tome režem fondan :) Prvo smontiram na stolu kako treba izgledat pa prebacim na tortu!

Za slova sam izrezala kvadrati?e od fondana, obrubila ih fondanom u boji te ih lagano rezuckala na rubovima malim noži?em tek toliko da dobi neku drugu dimenziju.

Nakon toga sam ispisala jestivim flomi?ima slova.

Kad radite rub torte od fondana postoji puno raznih na?ina. Ja sam u ovom slu?aju tvije tanke trakice fondana povezala i stavila okolo. Možete raditi kuglice, možete isplesti pletenicu ili samo trakicu.

Evo kona?nog rezultata :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



© justcakegirl





Jako sam zadovoljna rezultatom! Mislim da je buttercream odradio puno posla i smanjio mi muke ravnanja fondana!

Na facebooku je u tijeku darivanje u kojem sam morate podijeliti ovu [SLIKU](#) i ostaviti komentar

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

ispod. Možete osvojiti dva paketi? a izreziva? a za fondan u obliku karanfila i tratin?ice :) Darivanje traje do sutra, 05.08. do pono?i :) SRETNO :)

Ugodan vikend svima :)

Za kraj jedna fotka nereda iza kulisa :D Sve puno alata, fondana i še?era :)

