

Proletna torta 3. Dio - Ukrašavanje

Dosli smo i do zadnjeg videa u ovoj, meni vrlo dragoj, seriji o jednoj proljetnoj torti :) U prvo videu mogli ste vidjeti kako napraviti [genijalan biskvit](#) te u drugom videu kako napraviti odlicnu [kremu sa pudingom i šlagom](#).

Doslo je vrijeme za moj najdraži dio, a to je ukrašavanje. Tu su mi najvise pomogli [Dolcela Šlag 5+](#) i [Dolcela Bademi u listi?u](#).

Osim tog napravila sam i par ukrasa od bijele ?okolade, te sam koristila svježe jagode. Kao što možete vidjeti u videu prvi puta sam radila ombre tortu te sam jako zadovoljna rezultatom. Vrlo je jednostavno a opet efektno.

Sve detalje možete prona?i u videu, te sve sastojke dolje na receptu.

Just Cake The Cupcake

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



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

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>



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>
