

## Mašna od fondana/ Fondant Bow

Dragi moji, iz dana u dan rješavam zadnje stvari vezane uz moj posljednji posao i nadam se da je danas to bilo to.

Da se malo smirim od neupu?enih ljudi i državnih službenika popila sam jedan jeger i bacila se na izradu tutoriala kako napraviti mašnu od fondana :)

Svaki put iznova tražim razne tutoriala po internetu za fondan pa sam mislila da bi i vama bio ovakav jedan koristan :)



Fondan sam napravila po receptu Ane sa Kuhari.com a možete ga na?i na [ovom linku](#).



-

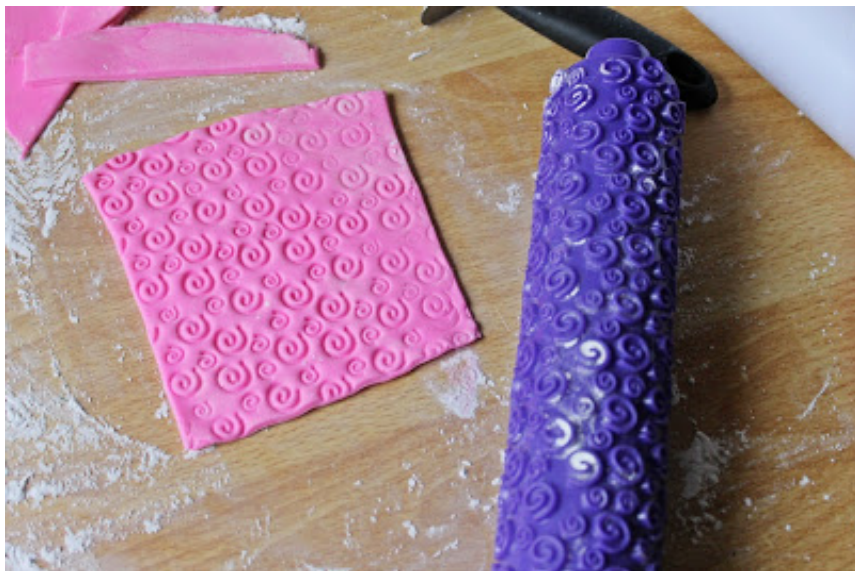
Trebat ?e vam fondan, valjak, reza? za pizzu ili no?i? te po ?elji reljefni valjak za fondan.



Izvaljati fondan na tanko.



Izrezati noži?em ili pizza reza?em (sav fondan režem ovim reza?em) kocku.



Ovaj korak je po izboru. Ovaj valjak dobila sam na poklon a kupljen je preko e-baya i možete ga na?i na ovom [linku](#). Njime pro?ite po fondanu laganim pritiskom da ostane uzorak.





Podijeliti kocku na dva jednaka dijela.



Preklopiti jedan kraj preko drugog i pritisnuti, ukoliko vam treba krajeve malo premazati vodom i spojiti ih. U prolaz koji ste dobili prebacivanjem jedne starne na drugu sada umetnite papirnati ubrus koji će uzvati oblik mašne kad se bude sušila.



Isto napraviti sa drugom stranom i preklopiti jedno preko drugog.



Za središnju traku, od fondana izrezati vrpču širine onog prolaza između dvije polovice mašne, i duljinu vidite od oka kako duga bi trebala biti. Krajeve malo uvrnuti i prebaciti preko mašne.

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Prebaciti preko, mašnu okrenuti i sve lijepo pritisnuti da se spoji. Možda e vam biti potrebno malo vode da se polijepi ali u biti je to to. Ostaviti ju preko no?i na sobnoj temperaturi da se osuši i možete ju staviti na tortu ili u manjim dimenzijama na cupcake.







Nadam se da ?e vam ovaj tutorial biti koristan :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---