

Minnie Mouse fondan figurica - tutorial

Ovoj tortici sam se jako veselila, ali i pomlo bojala ?im sam vidjela da moram raditi figuricu. Ina?e mi fondan nikad nije bio problem ali za figurice sam nekako skepti?na bila da li sam sposobna tako nešto napraviti.

Nakon sat i pol, par youtube tutorijala i hrpe fondana nastala je ova Minnie :) Malo si je debeljuškasta al sam baš ponosna :)

U nastavku donosim kako sam korak po korak radila mišicu, te kako je ispala tortica na kraju. Možda vas inspirira da probate i sami :)



www.justcakegirl.com

Torta je bila sa ovog [linka](#), bez moussa od bijele ?okolade. Potrošila sam 1 kg bijelog fondana te 20 dag crnog i 20 dag crvenog fondana.

Crvenog i bijelog sam sama napravila po receptu sa ovog [linka](#) a crni sam kupila u du?anu Slatka Bajka u Varaždinu :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Pomogao mi je Youtube pa sam slijedila upute sa ovog videa. Jako je jednostavan i vjerujem da je moguće uz malo želje i volje to napraviti:

Nakon tijela došlo je vrijeme da napravim glavu i mašnicu i to sam nekako po svojoj volji složila.



Vrlo je jednostavno. Kuglica crnog fondana, bijelo srce, crni nosi? par uha i mašnica :)



Osim Minnie tu je bio i natpis za Mirtu kao i mašnica. Sve u to?kastom :)



I kompletirana torta je tu :)

?estitam Mirti a vas pozivam da i sami isprobate :)