

## Torta sa volan?i?ima aka Fondant ruffle cake :)

Dugo sam se dvoumila ho?u li ili ne?u raditi ovu tortu, ali želja da nau?im novu tehniku bila iz dana u dan ve?a te sam se napokon odvažila. Pokazala sam vam ve? kako radim tortu na kat a detalje možete pro?itati u [ovom postu](#). Sada je vrijeme da vam pokažem kako sam usavršila tehniku volan?i?a od fondana.

Iako je tehnika zapravo vrlo jednostavna, jako puno vremena treba da se njome ukraši i jedna mala torta promjera 20 cm, za koju mi je trebalo cca 1,5 h. Za ve?u, promjera 30 cm mi je trebalo cca 2 sata jer sam se ve? usavršila kroz praksu :) I to samo za volan?i?e, prethodno je prekrivena buttercreamom a nakon toga baznim bijelim fondanom na koji sam lijepila volane.

Par osnovnih alata vam je potrebno, a sve to vjerojatno imate doma :) Pro?itajte u nastavku o ?emu se to?no radi :)



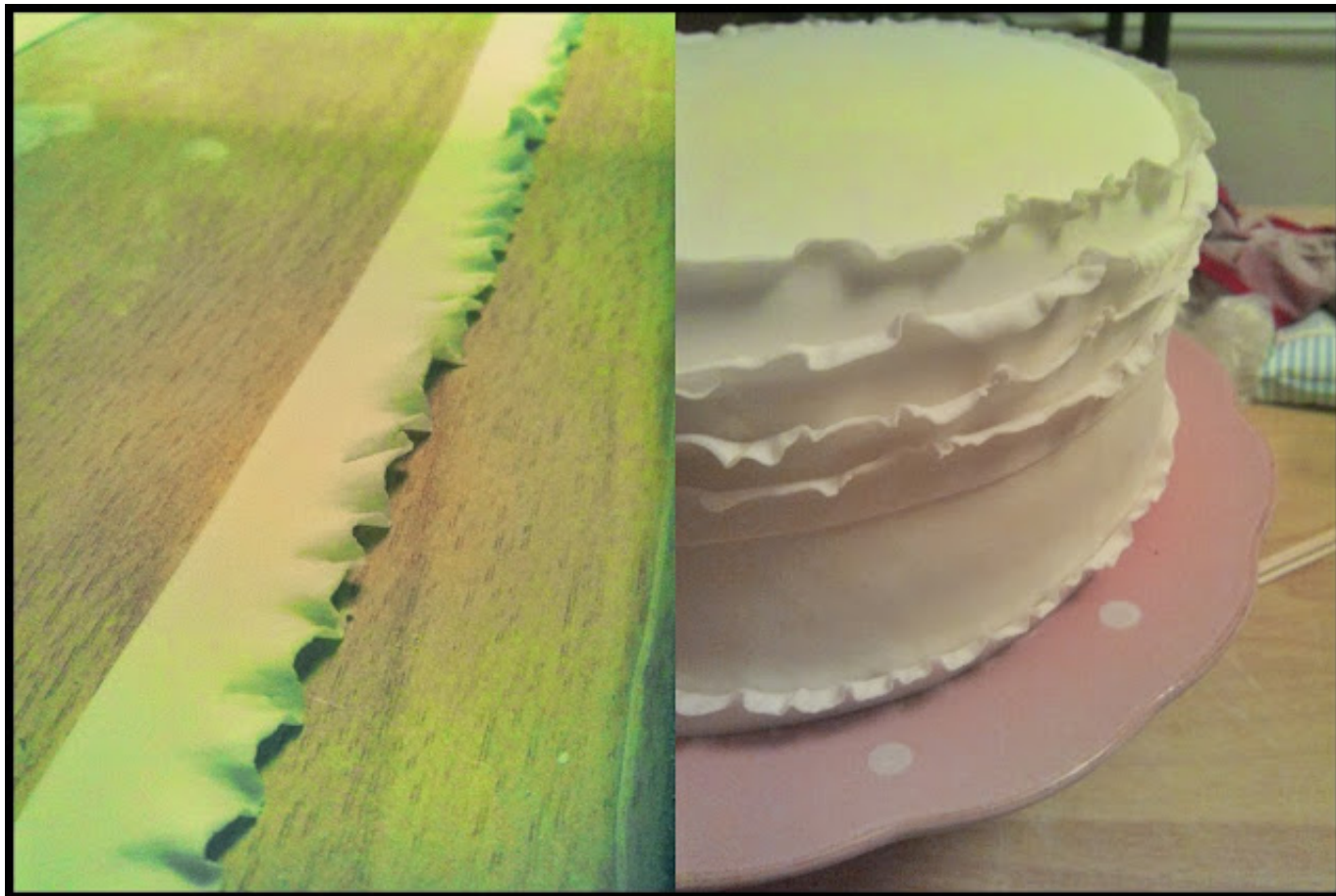
Ja sam radila tortu na kat, ali jako lijepo i izgleda na obi?noj torti. Torte koje sam radila su bile [Orange crush](#) donji kat, a [Evil twin sister](#) gornji kat :)

Promjeri su 30 cm ve?a, 20 cm manja.

Osim torti koje sam premazala buttercreamom ?iji recept koristim sa [ovog linka](#) trebat ?e vam i fondan. Za ove dvije torte ja sam potrošila cca 2 kg fondana. A oblagala sam dva puta, jednom bazni fondan a nakon toga volane.

Kad sam planirala tortu gledala sam raznorazne tutoriale na youtube i jedan mi je olakšao posao i pokazao gdje je trik :) Uzeti stroj za izradu tjestenine iliti za mlinke kak se kod nas zove :) Pošto nemam svoj, baka mi je posudila za ovu izradu. U videu ispod donosim detalje po kojima sam se ja orijentirala:

U videu je jako lijepo objašnjen i proces kako napraviti ombre sa fondanom, iako sam ja gledala samo da vidim tehniku. I kao što vidite, za volane vam treba samo stroj za tjesteninu (ili ako možete, rukom jako tanko razvaljati fondan) i recimo jedan štapi? kojim po fondanu radite valove.



Fotka sa Instagrama :) Pratite me na @justcakegirl :) :)

Ovako je izgledalo kad sam po?ela. Prvo sam istanjila fondan, narezala trakice i štapi?em napravila volane. Nakon toga sam preokrenula traku, kistom i vodom premazala i lijepila na pripremljenu tortu.

Prvo sam krenula od dna torte, ali sam shvatila da je ovako lakše i ljepše ispadne :) Kad sam polijepila, svaki sam sloj malo prstima prepravila da baš ozgleda kao volani :)



Hortenzije su umjetne, te one nisu išle sa tortom ali mi je sa njima prekrasno ispala na fotkama pa su zato tu.

Ponosna sam na sebe, i ovo mi je najljepša tortica do sad :) :) Ali, ve? znam da ?e do?i neka koja ?e i tu prete?i :)

Nadam se da Vam je jasnije, ako ima pitanja komentari su tu pa pitajte što vas srce poželi :)

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Ovaj vikenda sam puuuno pekla, bit ?e svašta na blogu uskoro :) A bit ?e i puno novosti pa zato - Stay tuned :) :)

*Justcakegirl*