

Neodolatelný dort z vaší kuchyně

Vloženo: 02.02.2017 Reklamní sdělení

Dorty a jiné laskominy se již staly nedílnou součástí rodinných i firemních oslav. V současné době nejde jenom o to, aby upečené těsto dobře chutnalo, ale záleží i na nápaditém ozdobení. Naštěstí není problém sehnat nejrůznější hmoty, náplně a cukrovinky pro získání neodolatelosti.



V rytmu sladkého pokušení

Vždy nejde zrovna o přípravu několika pater svatebního dortu, kde vypotřebujete spoustu [cukrářské hmoty](#). I na obyčejnou neděli můžete připravit pro rodinu a své hosty rychlou a hlavně chutnou sladkost. Smícháte potřebné množství másla, cukru a hladké mouky. Vylijete do vymazané dortové formy a v předehřáté troubě upečete do růžova. Jde teprve o začátek, korpus musí vypadat lákavě a další pochutiny z něho udělají tu správnou lahodu. Bez potíží seženete čerstvé jahody, které pokrájíte na kousky. Smícháte tvaroh se smetanou a směs použijete jako náplň vychladlého korpusu. Vršek rovněž pokladete jahodami a v konečné fázi přípravy polijete želatinou červené barvy. Pochopitelně můžete používat i speciální [směsi a náplně](#), které mají výhodu velmi rychlého zpracování.

Potažení dortu k různým příležitostem

Mňamózní rychlovka sice potěší mnoho lidí, ale když se budete chtít opravdu vytáhnout, nezapomeňte využít [polevy pro cukráře](#), které si vyberete z několika druhů. Potahování dortů pomocí cukrářské hmoty se i pro vás stane jednoduchou záležitostí, když zvolíte správný postup. Kvalitní modelovací a potahovací druhy hmot jsou sladce cukrové a vytvoříte z nich skvěle hladký povrch. Dále vyrobíte vymodelováním různé druhy figurek nebo květů. Určitě oceníte již obarvené marcipány. Posléze přejdete k dodělávkám. Volba barev a samotné zpracování je pouze na vás a odráží se podle příležitosti, ke které se připravuje. Nechudte se o úžasný zážitek a zapřáhněte svoji fantazii, vytvoříte nezapomenutelné dobroty!