

pracowite pszczołki

*Pracowite pszczołki bzyzące wokół ula
– to naprawdę niezwykły tort*



Przepis pochodzi
z książki Debbie Brown
50 kolorowych tortów
www.tortownia.pl

- MATERIAŁY**
- 2 okrągłe ciasta – jedno o średnicy 20 cm, drugie o średnicy 15 cm (zob. str. 9)
 - okrągła podkładka do tortów o średnicy 25 cm
 - 1,35 kg lukru plastycznego
 - barwniki spożywcze w żelu: zielony, żółty i czarny
 - cukier puder
 - w pojemniku z sitkiem
 - 440 g kremu maślanego
 - klej cukrowy

- PRZYBORY**
- duży, nieprzywierający wałek
 - ostry nóż
 - mała okrągła wykrawaczka
 - mała wykrawaczka w kształcie płatków róży
 - duża wykrawaczka w kształcie stokrotki

WSKAZÓWKA
Kiedy rozwałkujesz lukier plastyczny, podnieś go, owijając nim wałek. To ułatwi przełożenie lukru na ciasto.

1 Zabarw 315 g lukru plastycznego na zielono. Podsypując blat cukrem pudrem, rozwałkuj lukier i pokryj nim podkładkę do tortów. Zetnij zbędny lukier wokół krawędzi podkładki i odłóż do przeschnięcia. Zetnij przypieczoną skorupkę z obu ciast i wyrównaj wierzch.

2 Przekrój większe ciasto na dwa. Obróć krawędzie każdego z nich, zaokrąglając je. Jedna warstwa powinna być mniejsza od drugiej. Z mniejszym ciastem postępuj tak samo, a następnie przełóż wszystkie cztery warstwy kremem maślanym. Układaj jedną warstwę na drugiej, zaczynając od największej – tak powstanie kształt ula. Tuż przy podstawie wykrój zagłębienie, aby utworzyć drzwi ula. Rozprowadź warstwę kremu maślanego po powierzchni wszystkich ciast, aby lukier plastyczny mógł przywrzeć.

3 Zabarw 1 kg lukru plastycznego na żółto. Z 30 g żółtego lukru uformuj kopułkę, aby wymodelować okrągły wierzchołek ula. Rozwałkuj 875 g żółtego lukru, całkowicie pokryj nim ciasto, wygładź kształty, prostując fałdy i wygładzając w dół. Odetnij nadmiar lukru, a ciasto umieść na podkładce do tortów.

4 Odłóż trochę żółtego lukru na środki kwiatków, a następnie z pozostałego żółtego lukru uformuj owalne pszczołki. Używając kleju cukrowego naklej pszczołki na ul. Zaznacz uśmiechy, przyciskając małą okrągłą wykrawaczkę pod kątem.

5 Część żółtych okrawków zabarw na czarno, cienko rozwałkuj i wytnij pasek, aby wykleić wejście do ula. Wytnij także małe pasczki zdobiące ciała pszczołek. Ulep małe oczka i przyklej wszystko za pomocą kleju cukrowego.

6 Cienko rozwałkuj kawałek białego lukru plastycznego i małą wykrawaczką do płatków wykrój skrzydełka pszczołek. Przyklej na każdej pszczołce po dwa skrzydełka tuż za pierwszym czarnym paskiem.

7 Dużą wykrawaczką w kształcie stokrotki wytnij pięć kwiatków. Naciśnij środek każdego, aby powstało wgłębienie. Umieść stokrotki na podkładce do tortów wokół podstawy ula. Następnie poprzyklejaj małe spłaszczone kuleczki z żółtego lukru w środku stokrotek.



Kształty z lukru potrzebne do zrobienia pszczołek.



Przełóż warstwy ciasta kremem maślanym.



Wycinaj stokrotki za pomocą wykrawaczki.

