

## **Elasticna cipka za dekoraciju torti**



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za dekoraciju:**

- **80** gšecera
- **1** gCMC-celulosa gum
- **1**belance
- **5** gželatina
- **5** ggustina
- **1** glimuntusa
- **100** mlvruce vode

### **Priprema**

Pomešati suve sastojke pa polako dodavati 100ml vruće vode na kraju dodati 1 belance. Mutiti sve dok ne postane cvrsto kao šlag. Premazati kalupe za cipku i ostaviti da se osuši. Cipka je elasticna i može se dekorisati torta. Može se raditi i špricem za šlag. Koristiti viltonov nastavak 1 ili 2. I crtati po želji na pek papiru. Kada se osuši polako odlepiti crtež i ukrasiti tortu.

### **Savet**