

okoladna (Menaž) dekoracija za ukrašavanje torti



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolade
- **3 kašike** ulja
- **1** pek papir

Priprema

Za ovakvu dekoraciju treba malo mašte, volje i strpljenja. Uzmemo pek papir i opkrojimo ga prema obliku torte. Ja sam pravila cizkejk i uzela sam obim kruga isekla pek papir i napravila traku visine koja odgovara visini torte. Potreban nam je špric za šlag sa najtanjim dodatkom za ukrašavanje. Umesto šprica može nam poslužiti i fišek koji cemo napraviti od pek papira ili cvršce kese. Na dnu fišeka makazama isecemo mali vrh tako da cokolada prolazi što tanjom linijom...

Kada smo sve pripremili možemo da otopimo cokoladu. Izlomimo na kockice cokoladu i dodamo je u posudu sa uljem. Na tihoj vatri topimo dok ne dobijemo tecnu cokoladu. Zatim sipamo u špric pažljivo, jer je topla. Pocinjemo da pravimo šare nepravilnih linija. Što vise mašte lepše ispadne. Moje šare su malo gušce, ali mogu biti i vece šupljine. Kako god vam se dopadne.

Ako vam se cokolada zgusne možete je malo dogrejati da bude opet tecna. Kada smo završili ukrašavanje ostavimo cokoladu da se stegne, ali ne previše. Nekih 20-30 minuta zavisi od temperature gde stoji. Može na sobnoj temperaturi, a ako želite da ubrzate proces možete na kratko staviti u frižider ili u neku hladniju prostoriju. Ne sme previše da se stegne, jer ce pucati. Znaci toliko da sa strane primetite da se ivice mogu odvojiti od pek papira i cokolada postane nekako matirana.

Prislonimo šare na tortu, celu je obložimo u krug. Vrlo je lako samo da nije previše stegnuta cokolada. Onda

lagano pritiskamo da se šare prilepe uz tortu i polako skidamo pek papir. Dobije se zaista prelep ukras za tortu.

Savet

Na ovaj nain mogu se praviti razni ukrasi samo vam treba mašte. Prvi put je teško kasnije bude prava rutina. Može se koristiti i bela okolada. Kao i neki šabloni koji se stave ispod pek papira pa se onda šara.