OZDOBY NA TORT JEDNOROŻEC – tutorial

Ozdoby na tort jednorożec wykorzystałam do tortu jednorożec. Dekoracje z masy cukrowej polecam zrobić kilka dni przez zrobieniem tortu, aby zdążyły dobrze wyschnąć.
Ozdoby z tej ilości masy zrobiłam do tortu o śr 16 cm. Użyłam gotowej masy cukrowej.

Film z tutorialem znajdziecie na końcu postu :).

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Uszy:

- 2 kawałki masy cukrowej o wadze **12 g każdy**
- 1 mała kulka masy cukrowej + 2 małe wykałaczki
- odrobina wody i pędzelek

1. Z masy cukrowej formujemy kulkę, a następnie trójkąt. Rozwałkowujemy go, aż otrzymamy kształt 'łezki' o **długości ok 6 cm i szerokości 4 cm**. Końce łezki zwijamy, aby otrzymać kształt ucha (na filmie pokazałam jak to zrobić).
2. Gotowe uszy odkładamy do wyschnięcia, podkładając pod nie zwinięte w rulonik chusteczki, aby nie odkształciły się. **Długość suszenia zależy od masy cukrowej**.
3. Gdy uszy wyschną rozwałkowujemy małą kulkę masy cukrowej i wycinamy dwa małe kółeczka (np. za pomocą małej tylki).
4. Mokrym pędzelkiem zwilżamy tył ucha i przykładamy do mokrego miejsca wykałaczkę. Następnie przyklejamy ją do ucha małym kółkiem z masy cukrowej. Odstawiamy do wyschnięcia.

Róg – pierwszy sposób:

- 2 kawałki masy cukrowej o wadze **35 g każdy**
- długi patyczek (do szaszłyków)
- odrobina wody i pędzelek

1. Z masy cukrowej formujemy dwa długie wałeczki (**20-22 cm**), zwężające się ku jednemu końcowi.
2. Patyczek zwilżamy wodą i układamy go między wałeczki od grubszej strony. Chwytamy oba końce i zawijamy wałeczki wokoło patyczka, tworząc róg jednorożca (na filmie pokazałam jak to zrobić).
3. Z tej ilości masy wyjdzie **róg o długości ok 14 cm**.
4. Gotowy róg odstawiamy do wyschnięcia. **Długość suszenia zależy od masy cukrowej**.

Róg – drugi sposób:

- 1 większy kawałek masy cukrowej o wadze **ok 70 g**
- długi patyczek (do szaszłyków)
- odrobina wody i pędzelek

1. Z masy cukrowej formujemy jeden długi wałeczek (**35-40 cm**), zwężający się ku jednemu końcowi.
2. Patyczek zwilżamy wodą i przykładamy go do wałeczka. Chwytamy za patyczek i wałeczek od grubszej strony i owijamy go wokoło patyczka, tworząc róg jednorożca (na filmie pokazałam jak to zrobić).
3. Z tej ilości masy wyjdzie **róg o długości ok 14-15 cm**.
4. Gotowy róg odstawiamy do wyschnięcia. **Długość suszenia zależy od masy cukrowej**.

Oczy:

- dwa małe kawałki masy cukrowej
- odrobina wody i pędzelek

1. Z masy cukrowej formujemy dwa cienkie wałeczki (**ok 6 cm**), zwężające się po obu końcach. Układamy wałeczki w kształt oka. Zostawiamy do wyschnięcia lub tak jak ja, od razu robimy rzęsy.
2. Do każdego oka dorabiamy dwie malutkie rzęsy. Formujemy krótkie wałeczki i lekko spłaszczamy.
3. Rzęsy delikatnie dociskamy do wcześniej zrobionego wałeczka. Możemy miejsce styku posmarować pędzelkiem z wodą, aby łatwiej się przykleiły.
4. Gotowe oczy zostawiamy do wyschnięcia. **Długość suszenia zależy od masy cukrowej**.

Malowanie:

- złoty barwnik spożywczy w proszku rozpuszczony w odrobinie spirytusu **lub**
- złota farbka jadalna z odrobiną spirytusu (spirytus rozcieńcza farbkę)
- miękki pędzelek, np. wachlarzyk

1. Ozdoby na tort jednorożec muszą być dokładnie wysuszone.
2. Malujemy dekoracje dwa razy jeśli jest to konieczne. Drugą warstwę farbki nakładamy dopiero gdy pierwsza wyschnie.

Uwagi:

1. Użyłam gotowej masy cukrowej **Saracino Pasta Model do figurek**. Dekoracje z tej masy bez problemu można razem z tortem przechowywać w lodówce. U mnie nic się z dekoracjami nie działo. Były dobrze wysuszone.
2. Kupna masa jest twarda. Trzeba ją ocieplić w dłoni i ugniatać, aby zmiękła.
3. Ozdoby na tort jednorożec warto zrobić kilka dni wcześniej, aby zdążyły wyschnąć. Te na zdjęciu były zrobione dwa tygodnie wcześniej.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.