

# OZDOBY NA TORT JEDNOROŻEC – tutorial

*Ozdoby na tort jednorożec wykorzystałam do [tortu jednorożec](#). Dekoracje z masy cukrowej polecam zrobić kilka dni przed zrobieniem tortu, aby zdążyły dobrze wyschnąć.*

*Ozdoby z tej ilości masy zrobiłam do tortu o śr 16 cm. Użyłam gotowej masy cukrowej.*

*Film z tutorialiem znajdziecie na końcu postu :).*

## 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. Chwytny 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. Chwytny za patyczek i wałeczek od grubszej strony i owijamy go wokół 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 małe 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**.

### Małowanie:

- [złoty barwnik spożywczy](#) w proszku rozpuszczony w odrobinie spirytusu **lub**
  - złota farbka jadalna z odrobiną spirytusu (spirytus rozcieńcza farbę)
  - miękki pędzelek, np. wachlarzyk
1. Ozdoby na tort jednorożec muszą być dokładnie wysuszone.
  2. Malujemy dekoracje dwa razy jeśli jest to konieczne. Drugą warstwę farby 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.*