



Фондан за украсување на торти и колачи

Сигурно некогаш сте добиле желба да ги декорирате вашите торти и колачи со фондан, но процесот на подготовка на фонданот ви изгледал многу сложен. Затоа, за вас го подготвивме овој видео рецепт, кој ќе ви помогне да ги направите вашите посакувани креации!



Вид на оброк: **Декорација**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **30 -60 минути**

Состојки:

- 500 грама шеќер во прав
- 5 грама желатин
- 25 мл ладна вода
- 50 грама фруктоза
- 10 мл вода
- 1 лажичка маргарин
- Прехранбени бои по желба

Ќе ви треба и:

- Стапчиња за раженчиња
- Смеса за бомбици

Чекор 1

Најпрво ставете го желатинот во 25 милилитри ладна вода и оставете го да ја впије водата десетина минути.

Во меѓувреме стопете ја фруктозата со 10 милилитри вода, на ниска температура, но внимавајте да не зоврие.

Чекор 2

Оставете ја фруктозата да се излади на температура од 60C (или да можете да го држите прстот во неа додека изброите до 3).

Тогаш додајте ги желатинот и маргаринот и мешајте додека да се соедини смесата.

Чекор 3

Половина од шеќерот во прав ставете го во сад за матење и полека додавајте ја смесата мешајќи со лажица.

Потоа превртете ја смесата на работна маса и месете ја со додавање на остатокот од шеќерот во прав, додека не престане да се лепи.

Поделете ја на онолку топчиња колку што ќе правите бои и завиткајте ја во пластична фолија, за да не се исуши.



Чекор 4

Боите во прав растворете ги во 1 лажичка вода и добро промешајте.

Потоа, во средината на топчето фондан истурете ја течната боја и месете додека не добиете изедначена боја на фонданот.

Повторете со секоја боја. Ние оставивме еден дел од смесата бел.

Чекор 5

На крај, ослободете ја фантазијата, направете форми и декорации по ваша желба и идеја!

Совет

Ние одлучивме со фонданот да украсиме бомбици, кои потоа ги боцнавме на стапчиња за раженчиња. Пред сервирање, ставете ги во фрижидер, за да се зацврсти формата!

Користени производи:



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk