

Czekoladowe ozdoby na tort



Opis wskazówki

Aby uzyskać czekoladowe paski, roztopioną w kąpeli wodnej czekoladę wylewamy na zimną, płaską powierzchnię. Czekamy aż czekolada zastygnie i przy użyciu dużego noża zeszkrobujemy płaty czekolady.

Aby uzyskać czekoladowe paski, roztopioną w kąpeli wodnej czekoladę wylewamy na zimną, płaską powierzchnię. Czekamy aż czekolada zastygnie i przy użyciu dużego noża zeszkrobujemy płaty czekolady. Aby uzyskać inne kształty i grubości zmieniamy kąt nachylenia szpachelki, długość posunięcia lub zginamy szpachelkę w trakcie jej przesuwania.