

Jadalne sople z orzechów laskowych w karmelu - niezwykła dekoracja
wyjątkowego tortu



Opis wskazówki

Wyjątkowy sposób na udekorowanie tortu! Choć wydaje się skomplikowane, to wykonanie takich ozdób nie zajmuje dużo czasu, a robi wrażenie swoją prostotą i urokiem. Wystarczy oblać tort polewą czekoladową, a na jego powierzchni ułożyć kolce.

Potrzeba nam ok. 20 orzechów laskowych, 20 wykałaczek, papier do pieczenia i taśmę klejącą. Na suchej patelni opiekamy orzechy, aby popękała skórka. Wykładamy na ręcznik kuchenny, obieramy ze skórki. Orzechy laskowe wbijamy na wykałaczki. W rondelku karmelizujemy 200 g cukru (do zbrązowienia). Zanurzamy orzechy w karmelu i przyklejamy je taśmą nad papierem do pieczenia w taki sposób, aby kapiący karmel nie brudził powierzchni (ja przyklejałam wykałaczki do parapetu nad blatem kuchennym). Zostawiamy do zastygnięcia karmelu.