



Glazura oglinda

Ingrediente glazura oglinda

- 90 grame apa
- 110 grame zahar
- 75 de grame frisca lichida
- 50 grame ciocolata alba de calitate (buna si ieftina [aceasta](#))
- 4 grame gelatina (2 foi)
- Colorant (daca dorim o glazura colorata)

Preparare glazura oglinda

Gelatina se pune la inmuiat in apa rece.

Intr-o cratita punem zaharul si apa si fierbem pana cand zaharul s-a topit.



Oprim focul, adaugam frisca lichida si ciocolata si omogenizam usor pana s-au dizolvat ingredientele.

Stoarcem foile de gelatina si le adaugam peste ciocolata.

Amestecam usor pana se incorporeaza gelatina.



Daca dorim sa coloram glazura, adaugam colorant dupa preferinte, in functie de cat de intensa vrem culoarea.

Punem glazura la frigider si o lasam sa se mai intareasca, dupa care o turnam deasupra prajiturii. (De preferat sa fie turnata in doua straturi, cu pauza de racire intre ele).



Nuci caramelizate

Ingrediente

- 2 maini de nuci
- 5 linguri de zahar

Preparare nuci caramelizate

Intr-o cratita punem la caramelizat cele 5 linguri de zahar cu doua linguri de apa.

Caramelizam zaharul pana are o culoare aurie, usor bruna, adaugam nucile, omogenizam pana cand zaharul se prinde de nuci.



Oprim focul si punem nucile pe un capac de lemn uns cu ulei.



Lasam sa se raceasca.



Dupa ce s-a racit, desprindem nuca cu ajutorul unui cutit si o macinam la blender.



Capsuni Tuxedo

Ingrediente

- 15-20 capsuni
- ciocolata alba topita la bain marie

- ciocolata neagra topita la bain marie
- un pos cu dui foarte fin, pentru scris

Preparare

Se ia cate o capsuna, se scufunda in ciocolata alba topita si se lasa sa se intareasca.



Dupa ce s-a intarit ciocolata alba, le scufundam pe rand in ciocolata neagra, facand modelul de *tuxedo*. Cu un pos cu varf foarte fin, facem un papion si niste nasturi.



Trandafiri de zahar

Preparare trandafiri decor

Se întinde pasta de zahăr într-un strat de aproximativ 5-6 mm. Dacă dorim să folosim și alte nuanțe, o parte din crema de zahăr o colorăm cu colorant alimentar gel înainte de a o întinde.



Cu un pahar cu diametrul de 6 cm se decupează cercuri și se suprapun cinci astfel de cercuri.





Se ruleaza cu grijă.



Se taie pe jumătate.



Se strînge ușor la un capăt. iar la celalalt capăt se desfac cu grijă petalele.



Cu o pensulă înmuiată foarte puțin în colorant, tamponăm ușor marginile trandafirilor.



Le lăsăm deoparte până la asamblare.



Pasta de zahar

Ingrediente pasta de zahar

- o lingura de gelatina granule
- 6 linguri apa,
- 1 lingura margarina RAMA
- 2 linguri de miere

- 450 grame zahar pudra

Preparare pasta de zahar

Gelatina si apa se amesteca putin ,se pun pe baie de abur si cand e topita gelatina se adauga margarina si mierea si se amesteca usor pana se dizolva.



Se pune zahar pudra intr-un castron, am pus pentru inceput 400g, se adauga lichidul se amesteca cu o lingura usor incepand din mijloc si se mai adauga zahar pana se face ca o pasta groasa.



Cand nu se mai poate amesteca, se rastoarna pe masa de lucru pe care punem zahar pudra si framantam bine cu zahar pana nu se mai lipeste de masa si devine ca un aluat.

Se pune in folie si se lasa la rece.

Se intareste pana a doua zi, dar se pune la temperatura camerei cu 1-2 ore inainte de a o folosi si se framanta bine

cu mainile umezite puțin; trebuie framantata bine ca sa nu crape.

Se presara puțin zahar pe masa de lucru, se întinde, se baga mainile amandoua sub foaie si se pune peste tortul pregatit dinainte, adica îndreptat si uns cu un strat de crema sau unt.

Se niveleaza cu grija.