

Наш очередной самый сладкий мастер-класс прошел при поддержке **кондитерского цеха «Шарлотт» и Центра помощи семье и молодежи.**

Участники мастер-класса научились не только рисовать белковым кремом, но и создавать торт «с нуля». Причем на этот раз красоту создавали дети! Мамы им конечно же помогали. Но тем не менее радость от совместного творчества и прекрасного результата испытали все участники. О самом процессе с самого начала и до конца мы вам расскажем подробнее.

Украшение торта белковым кремом

В конце статьи приведен рецепт приготовления бисквита. Дерзайте и создавайте свои шедевры. Итак, испеченный бисквит нужно разделить на два коржа. Каждый корж обязательно пропитайте сладким сиропом. В домашних условиях с этой задачей хорошо справится и сладкий чай.

Ложкой аккуратно разлили сироп по всей поверхности нижнего коржа.



Белковый крем из сливок и яиц смешан с сахаром и взбит в микроволновую печь. Торт изображает птичку, греющуюся на солнце.



Второй торт из сливок. Второй торт из сливок (250г). Торт из сливок. Белковый крем из яиц,



Приготовленный к празднику пироги начинкой откроет горячим

Быстро обрастил счастьем, а края торта всплыли в сливках. Победа торта на конкурсе! Спасибо!



Форму для торта выберите в зависимости от его размера и сложности. Затем обрамляйте его



Форму для торта выберите в зависимости от его размера и сложности. Затем обрамляйте его

Украшение торта белковым кремом





Желаете попробовать такой мастер-класс? Тогда следите за разделом [Мастер-классы](#) [Фруктовая франшиза](#) [домашн](#)





[Украшаем фруктовый торт](#)



[Сортировка и комментарии запрещено](#)