

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.



Биточки выпекают в духовке при температуре 180-200°C. Готовые биточки выкладывают на тарелку, смазанную сливочным маслом, и украшают белковым кремом.



Биточки выпекают в духовке при температуре 180-200°C. Готовые биточки выкладывают на тарелку, смазанную сливочным маслом, и украшают белковым кремом.



Без крема и майонеза пройтись по всей поверхности торта. Здесь не обойтись без корнета со



Без крема и майонеза пройтись по всей поверхности торта. Здесь не обойтись без корнета со



Ваша задача — как можно ровнее и аккуратнее нанести крем на торт. у





Ищете рецепт на такой мастер-класс? Тогда следите за разделом [Мастер-классы](#), [Фруктовая фантазия](#), [Домашн](#)





[Украшаем фруктовый торт](#)



Корректировка материалов запрещено