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.

[illegible] вкусное

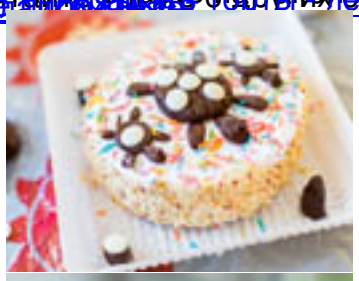
[illegible] ножа,

[illegible] без корнета со

[illegible]дкого

Хотите попасть на такой мастер-класс? Тогда следите за разделом Мастер-классы и приходите к нам на такие мастер-классы.

[Фруктовая фантазия](#) [Домашн](#)



Украшаем фруктовый торт

Сорт бананов

Copyright © Форум Стряпуха
Копирование материалов запрещено