

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 для украшения торта готовится следующим образом: белки взбиваются в пыльную пену, добавляется сахар и лимонный сок, перемешивается.



Белый крем для украшения торта готовится следующим образом: белки взбиваются в пыльную пену, добавляется сахар и лимонный сок, перемешивается.



Без сметаны и майонеза, а вот для украшения лучше использовать корнет. Здесь не обойтись без корнета со



Без сметаны и майонеза, а вот для украшения лучше использовать корнет. Здесь не обойтись без корнета со



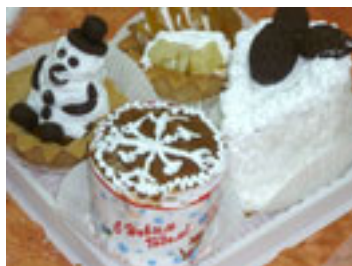
Ваша задача — как можно ровнее и аккуратнее нанести крем на торт. У





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





[Украшаем фруктовый торт](#)



Корректировка материалов запрещено