



Q89317

Halloweentårta med bröllopstema

Så här gör du:

Ta två tårtbottnar, lägg önskad fyllning emellan. Täck dem sedan med vit sockerpasta, använd gärna vår kavelmatta och marmorkavel.

Måla sockerpastatäcket med svart pulverfärg för en rustik effekt.

Forma dödsallar och benknotor av vit sockerpasta i silikonform eller på fri hand. Knåda in CMC-pulver i sockerpastan innan du börjar, så torkar figurerna snabbare och håller bättre. Pensla fram skuggeffekter på dödsallarna och benknotorna med svart pulverfärg.

Fäst delarna på tårtan med livsmedelslim. Högst upp på tårtan står två chokladhänder. Dessa gjuter du i alginatpulver. När alginatmassan kommer i kontakt med den varma chokladen kommer den att smälta lite, så ytan blir inte helt slät. I vårt halloweentema passar detta bara bra.

Gör sedan ringar till händerna av sockerpasta som du penslar med guldpulver. Fäst ringarna med livsmedelslim. Applicera lite röd geléfärg som får rinna längs fingrarna.

Grenarna runt chokladhänderna gör du genom att doppa kvistar från vindruvsklasar i mörk choklad som du färgar in med svart pulverfärg.

Gör sedan smörkräm och färga den röd med geléfärg.

Fäst händer och grenar i krämen på tårtan.

Gör små rosor med vår rosstans och placera runt chokladhänderna.