

## Jak pracować z separatorem?



### Potrzebne narzędzia\*:

- ulubiony separator, np. [ze sklepu chocolover.pl](http://ze sklepu chocolover.pl)
- wsporniki do tortów piętrowych, np. plastikowe wsporniki firmy Decora, ja zazwyczaj używam tych o średnicy 8 mm
- narzędzie do przycinania wsporników, np. ostry nóż lub obcinak do rur PCV
- tynk, który był użyty do wykończenia tortu
- szpatułka
- rozpuszczona biała czekolada
- pędzelek

*\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w [sklepie Słodka Pasja](#) o 5 %,  
a w [Miniowe Formy 3D](#) aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

## *Jak pracować z separatorem?*



### Opis przygotowania:

1. Złóż wszystkie piętra, które będą znajdować się pod separatorem. Pamiętaj, aby umieścić w nich wsporniki, które będą utrzymywać ciężar separatora oraz pięter ustawionych na nim.
2. Odmierz wysokość wsporników, które umieścisz w piętrze pod separatorem. Wsporniki - to moim zdaniem najważniejszy element tortów piętrowych. Ich wysokość powinna być wyższa od wysokości piętra o ok. 1 mm - większa różnica spowoduje, że pod separatorem będzie widoczna szpara, która może zepsuć efekt końcowy. Zachowując milimetrową różnicę masz większą pewność, że separator będzie ustawiony na równej powierzchni, a ewentualna nierówność góry tortu zostanie zniwelowana. Jeśli jesteś pewna/y, że góra tortu jest idealnie równa (możesz to sprawdzić używając poziomicy), pozwalam Ci dociąć wsporniki na wysokość piętra, jednak nigdy nie mogą być niższe - to bardzo ważne. Wsporniki dotnij przed włożeniem do ciasta. Odmierz prawidłową wysokość, utnij pierwszy wspornik - ja używam bardzo ostrego noża. Wysokość każdego kolejnego wspornika odmierz od tego pierwszego. Dopiero po upewnieniu się, że wszystkie są równe, przejdź do kolejnego punktu.
3. Równomiernie rozmieść docięte wsporniki wkładając je pod kątem prostym do tortu. Równomiernie umieszczone wsporniki zapewniają równomierne rozłożenie ciężaru wyższych pięter, a tym samym zmniejszamy ryzyko pęknięcia tynku.
4. Przestrzeń pomiędzy nimi wypełnij tynkiem w kolorze piętra. Krem nałóż w taki sposób, aby nie wystawał poza obrys separatora i wysokość wsporników.

## *Jak pracować z separatorem?*



5. Rozpuszczoną czekoladą pomaluj spód separatora - miejsce styku z tortem i ustaw go na wcześniej przygotowanych wspornikach.
6. Pomaluj górę separatora cienką warstwą rozpuszczonej czekolady, aby górne pięterko miało się do czego przykleić.
7. Ustaw górne piętro na separatorze. Pamiętaj, żeby umieścić pod piętrem cienki podkład.
8. Z kolejnymi pięterkami postępuj tak jak zawsze przy składaniu tortów piętrowych.
9. Udekoruj tort według własnego projektu i zachwyć swoich gości!

### **Masz ochotę na coś nowego?**

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)