

Tort Origami Cake



Potrzebne narzędzia*:

- folia rantowa
- szpatuła
- rękaw cukierniczy
- waga kuchenna (np. taka)
- termometr cukierniczy
- skrobka cukiernicza (najlepiej dwie)
- trzepaczka, miska, garnek
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymuje najdłużej ze wszystkich)
- mikser lub robot kuchenny
- długopis i linijka

**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