

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 inne kupić akcesoria?
Zajrzyj do [sklepu Słodka Pasja](#) i [Miniowe Formy 3D](#)!
Z kuponem rabatowym "cakeitpl" otrzymasz
5% rabatu na całe zamówienie!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D