

Splash z izomaltu



Potrzebne narzędzia*:

- mata silikonowa
- izomalt - na wykonanie splashu ze zdjęcia wykorzystałam 130 g izomaltu (średnica mojego tortu to 20 cm), kupisz [tutaj](#)
- barwnik spożywczy (użyłam barwnika żelowego)
- stalowy garnek do podgrzania izomaltu
- termometr cukierniczy (opcjonalnie)
- palnik gazowy (opcjonalnie)
- lakier spożywczy w sprayu (opcjonalnie)
- rękawiczki (używam nitrylowych) - ochronią Twoje dłonie w trakcie pracy z gorącym izomaltem
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- klamerki do bielizny albo do papieru
- wysoki przedmiot na którym ustawisz matę z izomaltem. Może to być np. słoik, wazon lub termos - coś co jest odporne na wysoką temperaturę. Wykorzystałam młynek do pieprzu.

**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