

Tort z sercami z izomaltu



Potrzebne narzędzia*:

- mata silikonowa (np. [taka](#))
- izomalt – na udekorowanie tortu o wysokości 14 cm i średnicy 15 cm
użyłam około 100g izomaltu (kupisz [tutaj](#))
- barwnik (ja użyłam czerwonego [barwnika do aerografu](#) i odrobinę złotego w proszku, ale barwnik żelowy też się nada)
- stalowy garnek do podgrzania izomaltu
- [termometr cukierniczy](#) (opcjonalnie)
- wykrawacze stalowe [w kształcie serc](#), zerknij też na [te](#), mają piękny kształt! Możesz użyć również form silikonowych, ale pamiętaj, że plastikowe formy NIE nadają się do pracy z izomaltem.
- olej roślinny (wykorzystałam zwykły olej rzepakowy, którego używam na co dzień w kuchni)
- [palnik gazowy](#) (opcjonalnie)
- patyczek drewniany lub plastikowy
- [lakier spożywczy](#) w sprayu (opcjonalnie)
- rękawiczki (używam [nitrylowych](#)) – ochronią Twoje dłonie w trakcie pracy z gorącym izomaltem
- [silikonowa szpatułka](#)

*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