

Флорални

Ажурни

Необходими материали:

- Marabu релефна паста 20 мм в цветовете Амелист (081) и Сребро (782) - Marabu-GlasArt боя за стъкло, 15 мл, в цветовете Виолет (450) и Сребро бракат (582) Marabu-Glas, 15 мм, в цветовете Розов (033) и Бял (070)
- Marabu Fino кръва четка №5
- Marabu-Reiniger разредител и чистител, 50 мл
- Стъклен цилиндър, стъклен комплект от 3 части
- Тънка двоизолемваща лента
- Декоративни зранули - чевни свещи



Мул с помощта на ефектните бои за стъкло от един най-обикновен стъклен цилиндър ще направите изискван френчър за сладкото домашно парче.



Хубаво измийте с препарат стъкления цилиндър, преди да рисувате върху него. От вътрешната му страна залепете шиблон с двоизолемващата лента (Кар. 1). Почистете повърхността, върху която ще рисувате с Marabu разредител и чистител или спирт, за да отстраните отпечатъци от пръсти, ако сте оставили такива. Нанесете контурите с релефната паста (Кар. 2). Оставете да изсъхне добре.



След като изсъхне, повторете контурите на цветовете с Marabu-GlasArt в цвят Виолет. Отново оставете да изсъхне, а после запълнете празните пространства с Marabu-GlasArt в цвят Сребро (Кар. 3). За да изрисувате пеперудите, смесете малко от розовия и белия цвят.



След като приключи етапът на съхнене, стъклените цилиндри са устойчиви на миење. По желание може да ги украсите с декоративни зранули и чевни свещи.

Всички продукти необходими за осъществяването на идеята може да откриете в Магазин Импресия на адрес: София, ул. Кракра 26, тел/факс: 02/943 83 60, моб.тел: 0898 599 323

Сладко Изкушение



Продукти:

За местото:

- 4 яйца • 125 гр. захар
- 1 пакете ванилова захар
- 50 гр. царевично брашно
- 75 гр. брашно • 1 ч. л. баклувер

За пълнежа:

- 250 мл течна сметана • 250 мл заквасена сметана • 2 пак. фиска за сметана • 75 гр. захар
- Плодове по желание (напр. ягоди)

Разбийте яйцата, захарта и ваниловата захар до кремобразно състояние. Прибавете обикновеното и царевичното брашно, баклуверът внимателно, докато не се образуват балончета в сместа. Нанесете тава с масло. Покрийте с хартия за печене и също я намажете. Изпийте вътре местото. Печете св. на 220 градуса за около десет минути в зареята фурна. Навлажнете една кулненска кърпа и я поръсете с малко гудра захар. Внимателно сложете изпеченото тесто върху нея, навийте го и го оставете така да изсъхне.

За да пригответе пълнежа, разбийте течната и заквасената сметана. Добавете захарта и фиска, разбийте добре и оставете да се омлади. Развийте рулото, нанесете крема и открито го завийте. По желание можете да добавите плодове.

