

Декорация на маса за един незабравим ден



Необходими материали за:

- Сапфиренка с имената на гостите
- Сапфирки в св. кремъв цвят • Златна панделка с широчина 0.5 см и дължина около половин метър
- Декоративна ножница • Парфоратор
- Марабу-Bright Painter, Бръснатен маркер 0.8 мм, 8 цвят златен металък (084)
- Цветен картон св. кремъв • Декоративен плат 8 златист цвят
- Ножница • Лепило • Личия

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



Картончета с имената на гостите и подкрепа на сапфирките

Навийте сапфирката и я завържете със златната панделка. Изрежете от цветен картон листче за името на госта с размер 6 x 2,5 см. Нагъннете го с брилянтния маркер с тънък писък за по-голяма прецизност. Сило разклатете брилянтния маркер, без да махате капачката, после натиснете на страничен лист писък няколко пъти, докато мастното стане видимо. Изпробвайте го на същия лист. С перфоратора пробийте дупка в листчето и го завържете с панделката. По желание може да сложите роза в сапфирката.

Картичка с името на госта

От цветен картон изрежете листче с размери около 12 x 5 см и го прегънете в средата. Изрежете от декоративния плат лентичка с дължина около 1 см и я залепете върху картичката. Нагъннете я с брилянтния маркер.

Марципанова торта - Сърбие

Продукту:

- За крема : 275 гр. шоколад, 1,2 кг сметанова извара, 200 гр. зехер, 2 ч. л. Ванилова есенция, 4 яйца, 175 мл заквасена сметана, 1 с. л. какао
 - За блатовете : 200 гр. шоколадови бисквити, 75 гр. Разтопено краве масло, половин чаша лъжичка канела
 - За украсата : 200 мл сладка сметана, марципанови рози, шприц, 1 с. л. какао
- Леко намазете сърцевидна форма за печене. Хубаво смесете натрошените бисквити с маслото и канелата, разстелете сместа на дното на формата и притиснете добре. Разтопете шоколада, развъртайте сметановата извара, докато стане мляка, еднородна смес. Добавете есенцията и канелата, а след това и яйцата. Смесете заквасената сметана и какаото, добавете я към сместа с изварата. Прибавете шоколада, развъртайте, докато се получи еднородна смес. Изсипете я върху блато, запечете във фурна на 180 градуса за 1 час, а после оставете да изстине. Разбийте 100 мл сметана разбийте с какаото. Използвайте шприца, за да украсите тортата с млякото шоколадово сметана.

Отгоре щедро нарежете марципанови рози.

