

Fondant

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 hrnky piskoveho cukru 0,5 hrnku vody 2 cajove lzicky kukuricneho sirupu

Postup

Vsechny prisady dam do hrnce a varim na mirnem ohni, micham dokud se cukr nerozpusti potom prikryju poklickou a necham bublat asi 3minuty. Jak bubla 3minuty odkryju poklicku a jeste necham bublat NEMICHAM. Na pracovni desku si dam potravinarsky papir na ktery obsah hrnce vylyju a necham stat v pokojove teplote asi 3-4minuty, potom se lehce dotknu prstem jestli neni hmota moc horka, jestli je jen tepla je pripravena k pracovani, vemu si spachtlicku na dorty, (nesmi byt ani umela ani gumova) pouzivam stribrnou, a zacnam prevracet testo spachtlickou s venci do stredu a opakuju, kreslim si s tim i 8 a pak zase dokupy a z vnejsi strany do stredu a tak to opakuju dokud se mi nezacne delat belounka barva, fondant bude sklenene jasny ale pracovanim zacne belat, jak zacne belat odlozim spachtlicku a zacnu pracovat rukama, hnetenim rukama fondat se bude spojovat a zacne meknout je to prace holky ale stoji za to jak si delam fondant na dort jeden den stravam nad fondantem jelikoz na pracovni desku se mi moc nevejde tak musim delat po malych davkach a taky je lepsi delat mensi davky jelikoz nez fondant zmekne tak se musi hnatat a hnatat. Thle davka je asi nejakyh 340gramu. Jak mam fondant krsne mekky a beloucky tak si ho dam do kybliku prikryju ho dobre folii a jeste zavru vickem a dam minimalne na 12 hodin do lednice, je treba delat fondant dopredu ja delam asi den dva dopredu pred pecenim.