

Hmota na potahování dortů - Kovářka

Kategorie: Doplnky do sladkého

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: diskuse.dama.cz

Suroviny

50 g sušeného mléka (je jedno jaké

jen to má pak jinou barvu - nízkotučné je bělejší

plnotučné víc do žluta) -100 g moučkového cukru (vždy platí ten poměr 2:1 - cukr : mléko) -tenoučký plátek

(malý kousek) ztuženého tuku -5 kávových lžiček vody (opatrně

nemusí to být vždy takto přesně) -barvivo

Postup

Cukr a suš. mléko prosít a dát na hromádku, do které uděláme důlek - tam dáme tuk a opatrně po lžičkách přidáváme vodu. Je lepší dát třeba jen 4 lžičky a až dle potřeby přidat tu 5. Pokud se rozhodneme hmotu barvit, tak barvivo přisypeme hned do první lžičky a řádně rozpustíme. Těsto by mělo být krásně vláčné a měkké.