Торт в военном стиле (23 августа 2014)

Всем огромное спасибо за советы! Очень помогли.
Вот такой тортик получился.



Сразу скажу, что лепила не я, а подруга - она спец по мастике, в отличие от меня.
Вот такой тандем.
Научилась смешивать красители, чтобы получить нужный цвет :)). Надеюсь, вкус

понравится.
Состав: фисташковый бисквит, клубничное кули, ванильный мусс с белым шоколадом.



Комментарии (30)

aerolga 23 августа 2014 08:22

я вообще не сторонник мастики - она приторная и на тортах несъедобная...единственный ее плюс - это возможность лепить!а под ней - такой нежный торт!!!!!!!!!

eastflower 23 августа 2014 08:34

Спасибо! Благодаря подруге можно делать сесь муссовых+ мастичные фигурки. Я тоже мастичные торты не люблю из-за того, что там много бисквита, мусс ведь не обтянуть. А с фигурками можно столько разных тематических тортов сделать. По мне, так с глазурью лучше смотрится. Но люди заказывают.

manyasha_p 23 августа 2014 10:15

Какой классный!

eastflower 23 августа 2014 13:11

Спасибо! Надеюсь по вкусу понравится и заказчик довольный останется.

margeriten26 23 августа 2014 11:01

Девы, такой нежный торт под мастику спрятали…Сделан хорошо, добротно, но Как его резать теперь? Боюсь он будет очень мяться…Леночек, без обид.

eastflower 23 августа 2014 13:10

Ты права, я предупредила, что мастика плотная, пластину можно снять лопаткой сверху. Вот я и не видела, чтобы муссовый в мастику закатывали, видно, проблема эта существует, что мусс при нарезке не режется, а давится. Я вообще в этом деле еще новичок, но подруга уже просвящает, да и девочки с опытом помогают. Спасибо! По мне, я бы шоколадом украсила. Хотя сама для сына заказала фигурку в виде дракона, сын довольный.

filifera 23 августа 2014 11:25

Ага, мне тоже интересно, как будут резать - каждому по пуле, эта пуля для тебя, а эта для меня?:)) (Без обид, раз заказывают, значит, должны понимать, что торт со смыслом;)

eastflower 23 августа 2014 13:12

Вообще, мне сказали что это торт на двоих, так что думаю влюбленные поделят :))

nattellla 23 августа 2014 12:24

Я так подозреваю, что верх снять можно? Там же только круг мастичный с фигурками, а бока глазурью залиты? Хотя, и мастика режется неплохо, вроде…Лен, торт красивый :))) по составу очень даже :)

eastflower 23 августа 2014 13:13

Натуль, ты права, верх можно снять. Я предупредила девочку. А вот как режется, спрошу потом. Спасибо!

irsenas 23 августа 2014 16:01

классно получилось

eastflower 23 августа 2014 16:17

спасибо!

rainbow_arc 24 августа 2014 10:42

А почему не могилка под сапогом? Патриотичней бы было.

eastflower 24 августа 2014 11:56

А мы не делали патиротичный торт! И мне кажется, патриотизм заключается не в наличии могил.

lifetastesgreat 24 августа 2014 11:02

Леночка, это нечто! очень круто смотрится! я тоже за глазурь, конечно, и т.п., но все равно выглядит очень эффектно!

eastflower 24 августа 2014 12:12

Анют, спасибо! Вот теперь с помощью подруги могу такие тематические торты.

lily_rocha 24 августа 2014 15:43

Лена, просто шедеврально!Ты просто волшебница:)

eastflower 24 августа 2014 20:09

Спасибо! Это подруга, без нее никак бы не получилось :)). Я лепить не умею, вот с шоколадом - пожалуйста, а с мастикой не получается.

sunpolina 24 августа 2014 20:37

Просто отличный получился!!

eastflower 24 августа 2014 21:46

Спасибо большое! Заказчикам понравился, это радует.

sago_cuisine 24 августа 2014 21:34

Вот это да!:)

eastflower 24 августа 2014 21:46

Это все подруга, выручает, я так лепить не могу :((

cookonline 25 августа 2014 15:27

Красиво сделано)

eastflower 25 августа 2014 15:43

Ирочка, спасибо!

flamebelle 26 августа 2014 11:44

Леночка, мне кажется, если ты возьмешься лепить, и у тебя все получится. Тортик вышел супер!

eastflower 30 августа 2014 15:26

Оксаночка, вот лепка это совершенно не мое, у меня терпения не хватает, чтобы мелкие детали делать, в общем, легче с шоколадом что-то придумать, а вот подруга тащится от этого дела :))

tartaram 26 августа 2014 15:20

Какой интересный! Надо взять на заметку к 23 февраля)

eastflower 30 августа 2014 15:25

Спасибо! Буду рада, если пригодится.

sovenok_ksu 30 августа 2014 03:01

Леночка, так красиво и аккуратно сделано! :) Состав замечательный! Знаешь, даже не верится, что ботинки мастичные, как настоящие!!! :))

eastflower 30 августа 2014 15:17

Спасибо! Да, ботинки знатные получились. Ботинки тяжеленные.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

