

Gril s dobrotami

Jako základní tvar dortu je obdélník. Korpusy promažeme marmeládou a krémem, omažeme dort krémem a necháme vychladit. Vychlazený dort takto potáhneme šedou hmotou:



Natřeme černou prachovou barvou rozředěnou v trošce alkoholu



Ze šedé hmoty si vyřezeme obdélník, který je o něco vyšší než připravený dort



A pásek nalepíme kolem obdélníku



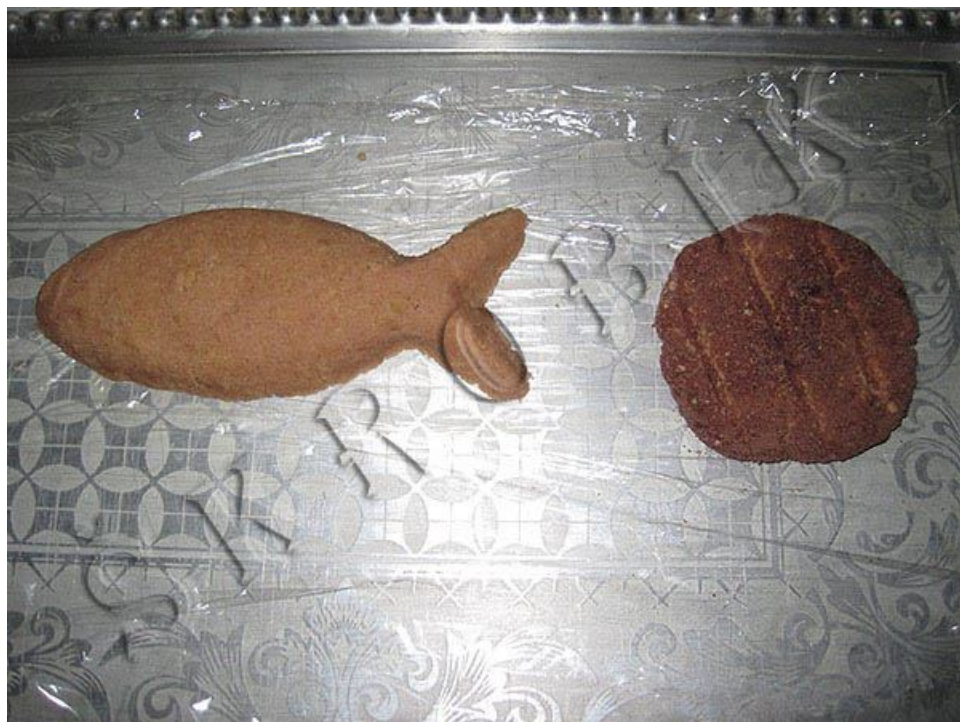
Přiděláme „hady“ jako rošt grilu



Uděláme si „žhavý popel“ (měkké kousky žlutého, červeného, černého a fialového marcipánu jsem nechala několikrát protočit v robotu)



Z punčoviny (rozdrobený korpus s marmeládou a krémem) jsem si udělala rybu a karbanátek



A rybu natřela prachovou barvičkou rozmíchanou v alkoholu



Karbanátek jsem obalila v drobcích hnědého korpusu a barvou natřela „pruhy od grilu“



A hotový dort

