

Otevřená kniha

Na řez upečený na plechu o velikosti 30x40 cm namažeme marmeládu, a zdobícím sáčkem se špičkou nastříkáme dva různé druhy krémů. Přikryjeme dalším plátem korpusu a zase promažeme marmeládou. Zase nastříkáme zdobícím sáčkem, ale v obráceném pořadí. Kde byl světlý krém, nastříkáme tmavý, kde byl tmavý, nastříkáme světlý krém.



Z punčoviny (zbytky korpusů smíchané s marmeládou a krémem) uděláme jakoby slzy, které takto umístíme na krém:



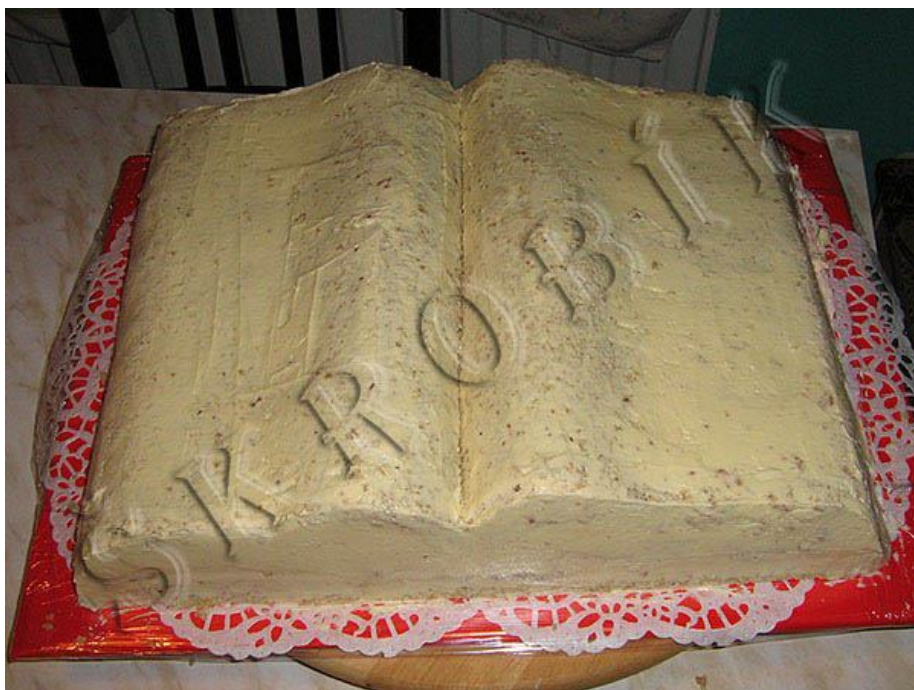
Poslední plát korpusu rozřežeme na dvě poloviny. Jednu polovinu dáme tak, jak je vidět na obrázku



A dáme druhou polovinu korpusu



Omažeme knihu krémem a necháme nejlépe přes noc vychladnout



Na bocích vyznačíme listy. A hotový dort

