

# torta s medvedíkom

*Veľká torta s tým najroztomilejším medvedíkom, ktorý nadchne každé malé dieťa*

## POTREBUJETE

- miskovitú tortu s vlnitým okrajom podľa návodu na strane 8
  - guľatú podložku pod tortu s priemerom 25 cm
- 1 500 g cukrovej pasty alebo rolovaného fondánu
- červenú, hnedú, fialovú, zlatohnedú a zelenú potravinársku farbiacu pastu
- múčkový cukor v cukorničke
  - 220 g maslového krému
  - cukrové lepidlo

## POMÔCKY

- veľký valček a pracovná doska
  - ostrý nôž
- malá a stredne veľká vykrajovačka na kvetinky podľa návodu na strane 5
  - špáradlo
  - nožnice
- tupý modelovací nástroj

## UŽITOČNÝ TIP

*Kým prilepíte cukrovú pastu k bokom torty, uistite sa, že maslový krém je dostatočne vlhký. Ak by to tak nebolo, pasta, ktorá je hore nohami, by sa mohla z torty odlepovať.*

**1** Zafarbíte 315 g cukrovej pasty nafialovo. Vyval'kajte ju a pokryte ňou tortovú podložku. Prebytky dookola orežte nožom a podložku dajte bokom oschnúť.

**2** Tortu obráťte hore nohami a spodok a boky jej natrite maslovým krémom, vďaka ktorému sa cukrová pasta bude dobre lepiť. Vyval'kajte 750 g bielej cukrovej pasty a pokryte ňou tortu. Pastu poriadne pritlačte do každého záhybu a okraje ustrihnite asi o centimeter dlhšie, ako je hrana torty. Tortu opatrne obráťte a umiestnite do stredu podložky.

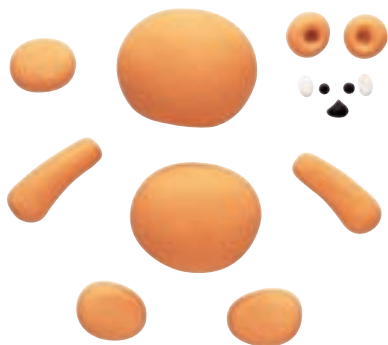
**3** Vyval'kajte 185 g cukrovej pasty a vyrobte z nej guľatý, na okrajoch zvltný plát na pokrytie bruška torty. Okraje tohto kúska i hrany zaguľáťte prstami.

**4** Na výrobu malého medvedíka najprv zafarbíte 185 g cukrovej pasty na zlatohnedo. Zo 60 g vyval'kajte guľaté teličko, zo 75 g vyrobte oválnu hlavu a prilepte ju k teličku cukrovým lepidlom. Zo zvyšku pasty urobte dve ručičky tvaru slzy, dva sploštené ovály ako nohy, oválny ňufáčik a dve guľaté ušká.

**5** Do každého uška urobte tupým modelovacím nástrojom jamku. Úsmev odtlačte polkruhom guľatej vykrajovačky a kútiky zvýraznite špáradlom. Na nose urobte nožom čiarku. Vyval'kajte dve oválne očka, potom zafarbíte kúsok cukrovej pasty načierno a vymodelujete z nej dve očné zreničky a ňufák.

**6** Z zvyšku bielej cukrovej pasty vymodelujete kužel' a prilepte ho medvedíkovi na hlavu. Zvyšok bielej cukrovej pasty zafarbíte na zeleno a červeno. Z červenej pasty vymodelujete čerešničku, špáradlom do nej urobte jamku a prilepte ju medvedíkovi do labiek.

**7** Zvyšok zelenej a červenej cukrovej pasty vyval'kajte natenko. Vykrojte z nej červené kytičky miniatúrnou vykrajovačkou. Kytičky prilepte na okraj tortovej podložky aj na tortu, kde k nim prilepte aj lístočky. Tie vymodelujete prstami. Nakoniec ešte vykrojte zelené a červené pružičky a ozdobte nimi medvedíkovi narodeninovú čiapočku.



Tvary cukrovej pasty na výrobu malého medvedíka.



Okraje cukrovej pasty zastrihnite.



Kvetinky vyrežte vykrajovačkou.



# klenotnica

*Táto tajomná a krásna klenotnica prinesie mnoho potešenia všetkým malým dievčatkám*

## POTREBUJETE

- štvorcovú tortu so stranami 20 cm podľa návodu na strane 8
- nepravidelnú podložku pod tortu s priemerom cca 30 cm
- 1 400 g cukrovej pasty alebo rolovaného fondánu
- modrú a ružovú potravinársku farbiacu pastu
- múčkový cukor v cukorničke
  - 410 g maslového krému
  - cukrové lepidlo
  - maličké pastelové cukríky
- strieborné cukrárske ozdoby
  - cukríkové náhrdelníky
- trblietavý potravinársky prášok alebo púder

## POMÔCKY

- malý valček a pracovná doska
  - ostrý nôž
  - stierka na tortu
  - predlohy zo strany 110
- stredne veľký jemný štetec

**1** Zafarbite 375 g cukrovej pasty namodro. Vyval'kajte ju na múčkovom cukre, aby sa nelepila, a pokryte ňou pripravenú tortovú podložku. Prebytky pasty orežte nožom podľa hrany torty, vyhladte a nechajte oschnúť. Z torty orežte vrch pekne dorovna.

**2** Tortu rozpol'te a časti na seba zlepte maslovým krémom, potom krémom potrite celý jej povrch, aby sa cukrová pasta dobre prichytila.

**3** Vyval'kajte zvyšok cukrovej pasty a položte na ňu jednu zo strán torty. Pastu orežte podľa tvaru torty. Týmto spôsobom pokryte aj zvyšné tri strany torty. Spojte k sebe pritlačte a vyhladte ich. Nakoniec takto pokryte aj vrch torty, ale pás pasty nechajte o trochu väčší na všetkých stranách.

**4** Tortu umiestnite na tortovú podložku a jej povrch vylepšite pomocou stierky. Okraje vrchnáka prstom trochu stlačte do vlniek podľa obrázka.

**5** Zvyšky a odrezky cukrovej pasty zafarbite naružovo. Vyval'kajte ju a vykrojte z nej dva piškóty podľa predlohy na strane 110. Okraje topánok zahladte a vo vnútri vytlačte prstom jamku podľa obrázka. Zo zvyškov ružovej ešte vyrežte dva dlhé pásiky ako šnurovanie. Oboje prilepte k torte na jej prednej strane ako dekoráciu.

**6** Na tortu a okolo torty naaranžujte z cukríkov rôzne typy šperkov. Prilepte ich cukrovým lepidlom. Môžete vyrobiť aj náhrdelník, a to tak, že postupne prilepíte a pritlačíte jeden cukrík na druhý a k torte. Prstienok vyrobíte z krúžkov bielej cukrovej pasty ozdobenej striebornými ozdobami alebo len zo strieborných ozdôb rovnakým spôsobom ako náhrdelník. Nakoniec, až bude torta úplne suchá, ju poprášite jedným trblietavým púdom.



Tvary cukrovej pasty na výrobu piškót.



Orežte plát cukrovej pasty tak, aby presne pasovala na stranu torty.



# nádherná lienka

*So svojím veselým výrazom bude táto lienka najlepším potešením na narodeniny*

## POTREBUJETE

- guľatú tortu s objemom 2 litre podľa návodu na strane 8
- guľatú podložku pod tortu s priemerom 30 cm
- 1 350 g cukrovej pasty alebo rolovaného fondánu
- čiernu, zelenú, žltú a červenú potravinársku farbiacu pastu
- múčkový cukor v cukorničke
  - 185 g maslového krému
  - cukrové lepidlo
- dva pásiky sladkého drievka alebo pelendreku

## POMÔCKY

- malý valček a pracovná doska
- ostrý nôž
- guľatá vykrajovačka s priemerom 4 cm

## UŽITOČNÝ TIP

Až budete lepiť hlavičku lienky k torte, nepoužívajte zbytočne priveľa cukrového lepidla, aby neskĺzla.

**1** Zafarbte 375 g cukrovej pasty nazeleno a pokryte ňou tortovú podložku. Pri val'kaní použite múčkový cukor, aby sa pasta nelepila. Podložku nechajte bokom oschnúť.

**2** Z torty orežte vrch pekne dorovna. Tortu otočte hore nohami a celú ju potrite maslovým krémom, aby sa cukrová pasta dobre lepila.

**3** Zafarbte 625 g cukrovej pasty načerveno. Vyval'kajte ju a plátom z nej pokryte celú tortu. Pastu vyhladte podľa tvaru torty a prebytky dole orežte. Tortu preneste na podložku a pomocou zadnej strany noža rozpoľte červenú pastu na polovice, aby vznikli dve krovky.

**4** Zafarbte 155 g cukrovej pasty načierno. 125 g z nej vyval'kajte na guľatú hlavičku a prilepte ju k telu cukrovým lepidlom. Guľatou vykrajovačkou do nej vyznačte úsmev a kútiky vyznačte prstom.

**5** Dva tenké pásiky sladkého drievka zapichnete lienke do hlavy. Vymodelujte dve malé čierne guľôčky a nalepte ich na koniec každého tykadla. Potom vyval'kajte dva ovály bielej cukrovej pasty ako oči a prilepte ich k hlavičke.

**6** Zo zvyšku čiernej cukrovej pasty vymodelujte dve malé šošovky a vyval'kajte plát, z ktorého vykrojíte šesť (alebo sedem) bodiek na ozdobenie kroviek lienky. Prilepte ich cukrovým lepidlom rovnako ako šošovky k očiam.

**7** Zvyšok bielej cukrovej pasty zafarbte nažltlo. Vymodelujte z nej pozdĺžne, ale silnejšie kúsky tvaru slzy, ktoré prilepte na podložku ako kvetinové lístky. Lístky nenechávajte presahovať cez okraj podložky.

**8** Nakoniec ešte vyrobte menšie slzičky na vrchný rad okvetných lístkov. Niektoré z nich pred prilepením troška ohnite podľa obrázka.



Tvary cukrovej pasty na výrobu hlavičky lienky.



Z valčekov žltej cukrovej pasty vymodelujte okvetné lístky.



Celú tortu rozdeľte tupou stranou noža na dve polovice.



# strašidelná veža

*Najvhodnejšia torta pre malého vyvolávača duchov,  
ktorý sa nechá rád vystrašiť*

## POTREBUJETE

- štvorcovú tortu so stranou 20 cm podľa návodu na strane 8
- guľatú podložku pod tortu s priemerom 20 cm
- 1 500 g cukrovej pasty alebo rolovaného fondánu
  - čiernu, tmavomodrú a ružovú potravinársku farbiacu pastu
- múčkový cukor v cukorničke
  - 375 g maslového krému
  - cukrové lepidlo
- trblietavý potravinársky prášok alebo púder

## POMÔCKY

- malý valček a pracovná doska
  - ostrý nôž
- malá štvorcová vykrajovačka
  - stierka na tortu
  - jemný štetec

**1** Zafarbite 375 g cukrovej pasty na tmavomodro. Vyval'kajte z nej 280 g, pokryte ňou tortovú podložku a dajte bokom oschnúť. Z torty orežte vrch tak, aby jej povrch bol úplne rovný. Rozdeľte ju na štyri rovnako veľké štvorce. Každý štvorec ešte orežte doguľata. Takto vzniknuté štyri ovály zlepte na seba maslovým krémom a pomazte ním aj boky torty.

**2** Pridaním trošku čiernej a modrej farbiacej pasty zafarbite 1 000 g cukrovej pasty na sivomodro. Vyval'kajte z nej 875 g a položte na ňu tortu. Pomaly a pozorne pastu na tortu namotajte. Na koncoch valca a pri spojoch ju orežte. Strany pasty prilepte k sebe cukrovým lepidlom. Povrch veže i spoj upravte stierkou. Pokúste sa zahľadiť všetky nerovnosti a vlny.

**3** Tortu prilepte k podložke cukrovým lepidlom. Vyrežte kruh z tmavomodrej cukrovej pasty, ktorá vám zvýšila, a pokryte ňou strechu veže. Celý povrch torty ešte raz vyhlad'te. Na miestach, kde budú dvere a okná, vyrežte do cukrovej pasty otvory. Znova vyval'kajte natenko tmavomodrú cukrovú pastu a vykrojte z nej tvary, ktorými otvory zaplníte.

**4** Vyval'kajte zvyšok sivomodrej cukrovej pasty a vyrežte z neho 5 cm široký pás na hradby. Štvorcovou vykrajovačkou vykrojte vzorku a prilepte cukrovým lepidlom. Pás sa vám bude najlepšie premiestňovať, keď ho zmotáte a na veži zasa odmotáte. Zlepte aj spoje.

**5** Zafarbite odrezky sivomodrej pasty na trochu iný odtieň pridaním trošky čiernej, modrej a ružovej farbiacej pasty. Vymodelujte ploché guľôčky a kúsky a nalepte ich rozhádzane na vežu, okolo okien a na hradby. Vykrojte okenné parapety. Vykrojte schodište tak, že začnete od najväčšieho spodného schodu a skončíte najmenším. Prilepte ho do dverí podľa obrázka.

**6** Na výrobu duchov vymodelujte dlhý zužujúci sa valček bielej cukrovej pasty, ktorý bude mať na jednej strane hlavičku a na druhej špicatý chvostík. Vyroberte rôznych duchov, rôzne vysokých a veľkých. Nalepte ich na tortu cukrovým lepidlom a zamotajte im chvostíky. Z oválov bielej cukrovej pasty im vymodelujte oči. Jemným štetcom namočeným do rozpustenej čiernej farbiacej pasty im domal'ujte čierne ústa a oči. Nakoniec ešte pomocou štetca popraste tortu jedlým trblietavým práškom.



Vymodelujte bielu cukrovú pastu a vytvorte duchov.



Štvorčeky torty orežte tak, aby vznikli rovnako veľké kruhy.



Po spojení maslovým krémom ich zabal'te do pásu sivomodrej cukrovej pasty.



Hradby vykrojte malou štvorcovou vykrajovačkou.





# roztomilé kuriatko

*Báječná torta pre malé deti alebo ako prekvapenie na veľkonočný stôl*

## POTREBUJETE

- dve miskovité torty s objemom 2 litre podľa návodu na strane 9
- jednu miskovitú tortu s objemom 0,5 litra
  - guľatú podložku pod tortu s priemerom 30 cm
- 1 800 g cukrovej pasty alebo rolovaného fondánu
  - čiernu, zelenú, žltú a oranžovú potravinársku farbiacu pastu
- múčkový cukor v cukorničke
  - 440 g maslového krému
  - cukrové lepidlo

## POMÔCKY

- veľký valček a pracovná doska
  - ostrý nôž
- stierka na tortu

## UŽITOČNÝ TIP

Vyvalkaný veľký plát žltej cukrovej pasty zdvihnete tak, že ho namotáte na valček. Takto sa vám bude pasta na tortu oveľa lepšie nanášať.

**1** Zafarbíte 375 g cukrovej pasty nazeleno. Vyvalkajte ju na múčkovom cukre a pokryte ňou tortovú podložku. Prebytky orežte a dajte bokom oschnúť. Vrch torty orežte a nechajte jej povrch oválny tam, kde sa nafúkla. Malú tortu rozdeľte pozdĺžne na dve vrstvy, veľkú tortu na tri vrstvy. Zlepte ich k sebe maslovým krémom.

**2** Obe torty otočte hore nohami (takto ich budete zdobiť) a potrite ich vrstvou maslového krému. I 250 g cukrovej pasty zafarbíte nažltu a 30 g vypchajte špičku menšej torty, aby ste zvýšili vrchol hlavy.

**3** Vyvalkajte 625 g žltej pasty a pokryte ňou celú väčšiu tortu. Pastu vyhladte podľa tvaru torty a prebytky zastrčte a spojte. Rovnakým spôsobom pokryte aj menšiu tortu, ale s použitím 375 g žltej cukrovej pasty. Položte torty jednu na druhú na tortovú podložku. Spojte medzi tortami spevnite cukrovým lepidlom. Povrch oboch tort upravte stierkou.

**4** Na výrobu krídel vyvalkajte zo žltej pasty šesť valčekov tvaru slzy. Na každú stranu kuriatka nalepte tri a zoradte podľa veľkosti. Jemne ich zahnite. Ešte vyrobte menšie špicaté slzičky, prilepte ich neusporiadane na hlavu kuriatka a ich konce zakrúťte.

**5** Trošku cukrovej pasty zafarbíte načierno a bielu pastu, ktorá vám ostala, zafarbíte naoranžovo. Oranžovú pastu rozdeľte na tri rovnako veľké diely. Z dvoch vymodelujte ploché ovály, ktoré prstami trikrát na špičke stlačíte, aby vznikol hviezdovitý tvar ako na obrázku. Prilepte ich ku kuriatku cukrovým lepidlom.

**6** Zo zvyšku oranžovej pasty vyvalkajte valček, prstami ho stlačte a vymodelujte tak, aby vznikol zobáčik. Nalepte ho na hlavičku. Nakoniec vymodelujte dve guľaté čierne očka a prilepte ich cukrovým lepidlom blízko seba.



Tvary cukrovej pasty na vytvorenie nôžok kuriatka.



Kúsky odrezanej torty zlepte maslovým krémom.



Oba kúsky torty pokryte zvlášť cukrovou pastou.

