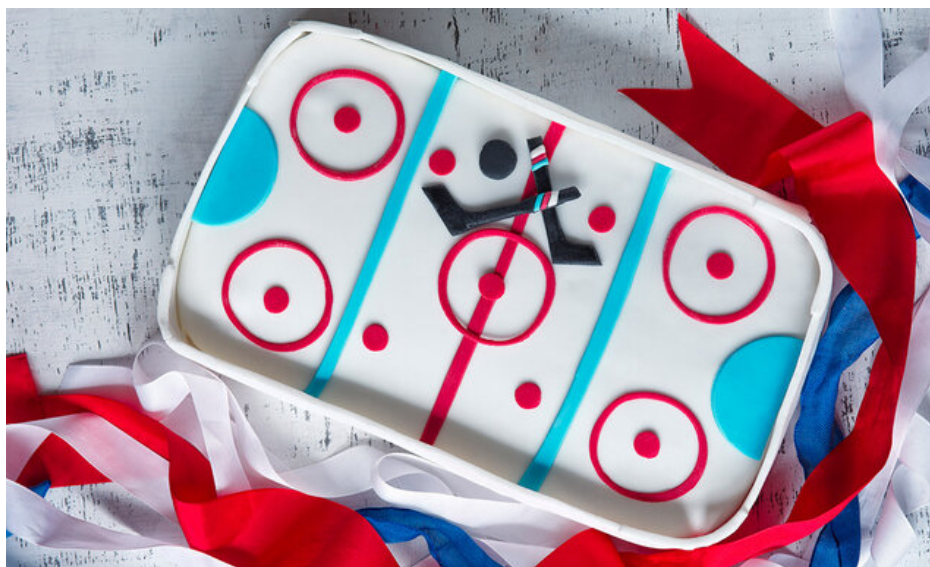


Hokejové klzisko

Fandíme našim hokejistom, a preto sme pre všetkých fanúšikov pripravili nápaditú tortu z Perníka, Fondánu a Farieb Dr. Oetker.

20 porcií    jednoduchá príprava  do 30 minút



Prísady::

Na cesto:

1 balenie Perník Dr. Oetker
400 ml voda
120 ml olej

Na náplň a potretie:

300 g slivkový lekvár

Na ozdobenie:

3 balenia Fondán biela
poťahovacia hmota Dr. Oetker
Farba gélová potravinárska
červená Dr. Oetker
Farba gélová potravinárska
modrá Dr. Oetker
Farba gélová potravinárska
čierna Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

hlboký pekáč s oblými hranami
(25 x 30 cm)

- 1 Na prípravu perníka vymiešame zmes s vodou a olejom podľa návodu na obale. Cesto nanesieme na vymastený a múkou vysypaný pekáč a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 165 °C

Teplovzdušná rúra: 155 °C

Doba pečenia: asi 40 minút

- 2 Perník vyklopíme a necháme vychladnúť. Potom ho raz pozdĺžne prekrájame a potrieme 200 g lekváru. Zvyšným lekvárom perník zo všetkých strán slabo potrieme.
- 3 Na ozdobenie pomocou váľka vyvaľkáme z dvoch fondánov plát s rozmermi 40 x 50 cm a perník celý potiahneme. Prebytočný fondán odrežeme ostrým nožom a rozdelíme na 3 rovnaké diely. Každý diel zafarbíme inou farbou a dozdobíme ním povrch hokejovej plochy podľa obrázka. Z fondánu zafarbeného čiernou farbou vytvarujeme aj puk a hokejky. Z tretieho fondánu vyvaľkáme jeden pás široký asi 7 cm, ktorým vytvoríme dookola mantinel.