

Akademia Tortu

Przepis na jadalny tiul

Ilość porcji: 1 porcja

Składniki

- 90 g wody
- 8 g opłatek waflowego pociętego na drobne kawałki
- 1 łyżeczka gliceryny
- kropla barwnika

Instrukcje

1. Do kubka wsypujemy pocięty opłatek, zalewamy wodą, dodajemy glicerynę, mieszamy i na chwilę odstawiamy, żeby opłatek rozmiękł.
2. Po ok 5 minutach dodajemy barwnik.
3. Blenderem rozdrabniamy na gęstą papkę.
4. Rozgrzewamy patelnię na średnim programie. Patelnia koniecznie musi być sucha!
5. Wlewamy około łyżki mikstury. Silikonową szpatułką rozprowadzamy substancję po patelni, cały czas przyciskając ją do powierzchni patelni, aż zacznie się robić lepiała i wysychać.
6. Gdy zmieni kolor na jaśniejszą, delikatnie podważyc szpatułką krawędzie i najlepiej złapać za nie, lekko ściągając z patelni. Odłożyć na talerz.
7. Zamknąć w woreczku strunowym do przechowania.

UWAGI

Masa wystarcza na ok 6 większych płatków.

Tiul na następny dzień jest bardziej giętki i można go gnieść, tworzyć różne dekoracje na tort. W lodówce pod wpływem wilgoci nie zmienia swojej struktury, nic się z nią nim dzieje.

Przydatne uwagi

Wypróbujcie tą metodę, zobaczcie jak Wam się z nią pracuje.

A oto inne sposoby na tiul:

- [ВКУСНО ДОМА Даша Рябчун](#)
- [Анна Каралкина](#)
- [@tortetime.anna](#)

AkademiaTortu.pl