

# Ruža od Fondana

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 5 minuta

Vrijeme kuhanja : 0 minuta

Spremno za 25 minuta

Razina : Početnik

## Alat i Sastojci:

- Mali valjak
- Silikonski veiner za latice ruže
- Rezač za latice ruže
- Kuglasti alat
- Spužva
- Crveni fondan 200g

## Upute

1. Pripremite sav potreban alat: mali valjak, rezače za latice ruže, kuglasti alat za modeliranje, silikonski veiner za latice ruže, spužvicu i 200g crvenog fondana. Ja za izradu cvijeća najradije koristim silikonsku podlogu.
2. Uzmite otprilike 20g fondana i zarolajte ga u kuglu. Zatim valjajte jednu stranu kugle dok ne dobijete stožac.
3. Modelirajte deblju stranu stošca kako bi dobili privremeni "stalak" za ružu.
4. Razvaljajte preostali fondan na debljinu od 2mm.
5. Ako se fondan bude lijepio, dodajte malo šećera u prahu.
6. Izaberite rezač za latice koji je približno iste veličine kao stožac od fondana. Izrežite 11 latica.
7. Stavite svaku laticu na spužvu i stanjite rubove kuglastim alatom za fondan. Utisnite svaku laticu u silikonski veiner za latice ruže.

8. Da biste napravili ružu prvo omotajte stožac jednom laticom tako da se ona malo preklapa na vrhu. Ako se ne lijepi za stožac, možete njezino dno premazati vodom ili jestivim ljepilom.
9. Drugu laticu namjestite tako da joj je spoj prve latice točno na sredini. Treću laticu postavite točno nasuprot druge, tako da joj je jedna strana umetnuta ispod druge latice, a druga ide preko nje.
10. Idući sloj od tri latice složite na isti način.
11. Postavite posljednji sloj od pet latica. Maknite privremeni "stalak" i voilà – upravo ste napravili lijepu ružu od fondana!