



PATEIKĖ

Lucida

ON

2020-08-12



Keine Stimmen

Lobių skrynios pyragas



Padarykite lobių skrynios formos tortą.

Pyragas tinka, pavyzdžiui: lobių paieškos programai, jūrininkų stovyklai, piratų programai, lauko lobio istorijai, prie pagrindinės minties „Tu esi vertingas Dievui“.

medžiaga

- Šokoladinis pyragas (kepkite patys arba nusipirkote)
- Geltonasis fondantas arba marcipanas
- Saldainių lazdelė
- Dekoratyvinė medžiaga (pvz., Auksiniai arba sidabriniai cukraus rutuliai, smarčiai ir kt.)
- Šokoladinės auksinės monetos (pritaikytos dalyvių skaičiui)
- 4 šašlykinės lazdelės
- peilis
- Wallholz

Paruošimas

- Pirkite arba iškepkite šokoladinį pyragą
- Šokoladinį pyragą padenkite šokolado glajumi. Leiskite glazūrai išdžiūti.



vadovas

- Pyragą perpjaukite išilgai viduryje (arba viršutiniame trečdalyje).
- Iškočiokite geltoną fondantą ar marcipaną ir išpjaukite juostas ir lobių skrynios spyną.
- Pritvirtinkite diržus ir užfiksuokite lobių skrynioje. Iškirpkite šašlyko lazdeles (dvi ilgesnes, dvi trumpesnes)
- Šašlykinėmis lazdelėmis pritvirtinkite viršutinę pyrago dalį prie apatinės dalies, kad būtų sukurta atvira lobių skrynja (dvi ilgos lazdelės priekyje, trumpos gale).
- Papuoškite lobių skrynją toliau (pvz., Cukriniu pagaliuku pritvirtinkite cukraus kamuoliukus kaip kniedes prie juostelių).
- Įdėkite aukso monetas iš šokolado į lobių skrynją (kiekvienam dalyvaujančiam vaikui turėtų būti moneta)



patarimas

Prieš pjaustant, geriausia iš torto išimti šašlyko lazdeles ir auksines monetas. Tada auksines monetas galima išdalinti kiekvienam vaikui

išsipūsti

- Nuotraukos: Michelle Flückiger

Weitere Informationen

Kategorijos

[Žaidimai ir veiklos](#)

Žymos

[Kepimas](#)

[Receptas](#)

[Piratų stovykla](#)

[Lobio paieška](#)

[Meninis amatų dirbinys](#)

Dalyvių skaičius

[Duomenų nėra.](#)

Biblija

[Istorija](#)

[Tema:](#)

Medžiaga

[Daug darbo](#)

Failų atsisiuntimas

[Failų atsisiuntimų nėra](#)

KI Generierter Inhalt

[Turinys](#)

[Kategorijos](#)

[Žymos](#)

[Dalyvių skaičius](#)

[Biblija](#)

[Medžiaga](#)