

Truhličková torta



Vyrobte si tortu v tvare pokladničky.

Torta sa spája napríklad s: programom hľadania pokladov, námorníckym táborom, pirátskym programom, príbehom pokladu v teréne, až po hlavnú myšlienku „Si pre Boha cenná“.

materiál

- Čokoládový koláč (upečte sa alebo kúpíte)
- Žltý fondán alebo marcipán
- Candy stick
- Dekoračný materiál (napr. Zlaté alebo strieborné cukrové guľky, smaragdy atď.)
- Čokoládové zlaté mince (prispôsobené počtu účastníkov)
- 4 ražniči
- nôž
- Wallholz

príprava

- Kúpte alebo upečte čokoládový koláč
- Čokoládovú tortu polejeme čokoládovou polevou. Polevu necháme zaschnúť.



Manuálny

- Tortu v strede (alebo v hornej tretine) pozdĺžne rozkrojíme.
- Vyvaľkáme žltý fondán alebo marcipán a vystrihneme stužky a zámok na pokladničku.
- Pripevnite remene a zaistite ho k pokladničke Odrežte ražniči (dva dlhšie, dva kratšie)
- Pomocou ražnicových kebabových tyčiniek pripevnite hornú časť torty k dolnej časti tak, aby vznikla otvorená pokladnička (dve dlhé tyčinky vpredu, krátke vzadu)
- Pokladničku ešte ozdobte (napr. Pomocou cukrovej tyčinky apod. Pripevnite na stuhy cukrové guľky ako nity) apod.)
- Vložte zlaté mince z čokolády do pokladničky (pre každé zúčastnené dieťa by mala byť minca)



tip

Pred krájaním je najlepšie z koláča odstrániť šašlikové tyčinky a zlaté mince. Zlaté mince potom môžu byť distribuované každému dieťaťu

nafúknuť

- Fotografie: Michelle Flückiger