

# dort s medvídkem

*Velký dort s tím nejroztomilejším medvídkem nahoře, ten nadchne každé menší dítě*

## POTŘEBUJETE

- miskovitý dort s vlnitým okrajem podle návodu na straně 8
- kulaté prkénko pod dort o průměru 25 cm
  - 1 500 g cukrové pasty nebo rolovaného fondánu
  - červenou, hnědou, fialovou, zlatohnědou a zelenou potravinářskou barvicí pastu
  - moučkový cukr v cukřence
  - 220 g máslového krému
  - cukrové lepidlo

## VYBAVENÍ

- velký kuchyňský váleček a vál nebo kuchyňská podložka
  - ostrý nůž
  - nůžky
  - tupý modelovací nástroj
  - kuchyňské párátko
- malé a středně velké vykrajovátko na květinu dle návodu na straně 5

## UŽITEČNÝ TIP

Než přilepíte cukrovou pastu ke stranám dortu, ujistěte se, zda je máslový krém pořád dost vlhký. Kdyby ne, mohla by se vám pasta, která je vzhůru nohama, z dortu odlepovat.

**1** Obarvěte 315 g cukrové pasty na fialovo. Vyválejte ji a pokryjte s ní podkladové prkénko. Zbytky dokola ořízněte nožem a dejte prkénko bokem schnout.

**2** Obráťte dort vzhůru nohama a natřete jeho spodek a strany máslovým krémem, který zajistí, že se k nim přilepí cukrová pasta. Vyválejte 750 g bílé cukrové pasty a pokryjte s ní dort. Pastu pořádně vmáčkněte do každého záhybu, okraje ustříhňte asi o centimetr delší, než je hrana dortu. Opatrně dort obráťte a umístěte ho do středu prkénka.

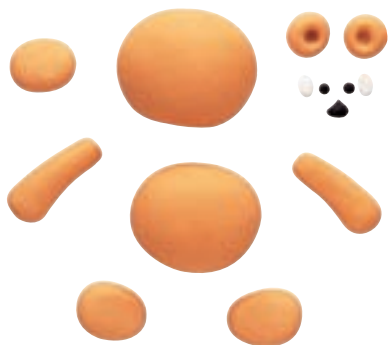
**3** Vyválejte 185 g cukrové pasty a vyrobte z ní kulatý, na okrajích zvlněný plát k pokrytí bříška dortu. Okraje u tohoto kousku i u hrany dortu prsty zakulaťte.

**4** Pro výrobu malého medvídku nejprve obarvěte 185 g cukrové pasty na zlatohnědo. Ze 60 g vyválejte kulaté tělíčko, ze 75 g vyrobte oválnou hlavu a přilepte ji k tělíčku cukrovým lepidlem. Ze zbytku pasty udělejte dvě slzovité ručičky, dva zploštělé oválky jako nohy, oválný čumáček a dvě kulatá ouška.

**5** Do každého ouška udělejte důlek tupým modelovacím nástrojem. Úsměv otiskněte půlkruhem kulatého vykrajovátko a koutky zvýrazněte párátkem. Na nose udělejte čárku nožem. Vyválejte dvě oválná očička a potom obarvěte kousek cukrové pasty na černo a vymodelujte z ní dvě oční panenky a čumák.

**6** Vymodelujte kužel ze zbytků bílé cukrové pasty a přilepte ho medvídkovi na hlavu. Zbytek bílé cukrové pasty obarvěte na zeleno a červeno. Z červené pasty vymodelujte třešničku, udělejte do ní důlek párátkem a vlepte ji medvídkovi do tlapek.

**7** Zbytek zelené i červené cukrové pasty vyválejte do tenka. Vykrojte červené kytičky miniaturním vykrajovátkem. Nalepte kytičky na okraj podkladového prkénka a také na dort, kde k nim přilepte i lístečky. Ty vymodelujte prsty. Nakonec ještě vykrojte zelené a červené proužky a ozdobte s nimi medvídkovu narozeninovou čepičku.



Tvary cukrové pasty pro výrobu malého medvídku.



Zastříhňte okraje cukrové pasty.



Vyřízněte květinu vykrajovátkem.



# klenotnička

*Takováto tajemná a krásná klenotnička přinese spoustu potěšení jakémukoli malému děvčátku*

## POTŘEBUJETE

- čtvercový dort o straně 20 cm podle návodu na straně 8
- nepravidelné prkénko pod dort asi o průměru 30 cm
  - 1 400 g cukrové pasty nebo rolovaného fondánu
- modrou a růžovou potravinářskou barvicí pastu
  - moučkový cukr v cukřence
    - 410 g máslového krému
      - cukrové lepidlo
  - malinké pastelové bonbóny
    - stříbrné cukrové zdobení
    - bonbónkové náhrdelníky
- třpytivý potravinářský prášek nebo pudr

## VYBAVENÍ

- malý kuchyňský váleček a vál nebo kuchyňská podložka
  - ostrý nůž
  - hladítko na dort
  - předlohy ze strany 110
  - středně velký jemný štětec

**1** Obarvěte 375 g cukrové pasty na modro. Vyválejte ji na moučkovém cukru, aby nelepila, a pokryte s ní připravené prkénko. Zbytky pasty nožem ořízněte podle jeho hrany, uhladte je a nechte oschnout. Z dortu seřízněte svrchní krustu tak, aby byl rovný.

**2** Rozpulte dort a slepte jeho části na sebe máslovým krémem, potom krémem potřete celý jeho povrch, aby se cukrová pasta hezky přichytila.

**3** Vyválejte zbytek cukrové pasty a položte na ni jednu ze stran dortu. Ořízněte ji podle jeho tvaru. Tímto způsobem pokryjte i zbývající tři strany dortu. Spojte k sobě přimáčkněte a zahladte je. Nakonec takto pokryjte i vršek dortu, ale nechte pás pasty o kousek větší na všech stranách.

**4** Umístěte dort na prkénko a ještě jeho povrch vylepšete hladítkem na dort. Prstem trochu promáčkněte kraje víka do vlnek jako na obrázku.

**5** Obarvěte zbytky a odřezky cukrové pasty na růžovo. Vyválejte ji a vykrojte z ní dva piškotky podle předlohy na straně 110. Okraje bot zahladte a uvnitř vytlačte prstem důlek jako na obrázku. Ze zbytku růžové ještě vyřízněte dva dlouhé pásy jako šňěrování. Oboje přilepte k dortu na jeho čelní straně jako dekoraci.

**6** Naaranžujte nejrůznější typy šperků z bonbónků na dort a kolem dortu. Přilepte je na své místo cukrovým lepidlem. Můžete i vyrobit náhrdelník tak, že postupně přilepíte a přimáčknete jeden bonbónek na druhý a k dortu. Prstýnek vyrobte z kroužku bílé cukrové pasty ozdobené stříbrným zdobením. Nebo ho vyrobte jen ze stříbrného zdobení stejně jednoduše jako náhrdelník. Nakonec, až bude dort úplně suchý, poprašte jeho povrch jedlým třpytivým pudrem.



Tvary cukrové pasty pro výrobu piškotků.



Ořízněte plát cukrové pasty tak, aby přesně pasovala na stranu dortu.



# beruška

*Se svým veselým výrazem bude tahle beruška tím nejlepším potěšením na narozeniny*

## POTŘEBUJETE

- kulatý dort o objemu 2 litry podle návodu na straně 8
  - kulaté prkénko pod dort o průměru 30 cm
- 1 350 g cukrové pasty nebo rolovaného fondánu
  - zelenou, červenou, černou a žlutou potravinářskou barvicí pastu
- moučkový cukr v cukřence
  - 185 g máslového krému
- dva pásy lékořice nebo pendreku
  - cukrové lepidlo

## VYBAVENÍ

- malý kuchyňský váleček a vál nebo kuchyňská podložka
  - ostrý nůž
- kulaté vykrajovátko o průměru 4 cm

## UŽITEČNÝ TIP

*Až budete lepit hlavičku berušky k dortu, nepoužívejte zbytečně moc cukrového lepidla, aby neskouzla.*

**1** Obarvěte 375 g cukrové pasty na zeleno a pokryjte s ní podkladové prkénko. Při válání použijte moučkový cukr, aby se pasta nelepila. Hotové prkénko nechejte stranou schnout.

**2** Z dortu ořízněte krustu a seřízněte ho tak, aby byl úplně rovný. Otočte ho vzhůru nohama a potřete ho celý máslovým krémem, na který bude dobře lepit cukrová pasta.

**3** 625 g cukrové pasty obarvěte na červenou. Vyválejte ji a s jejím plátem pokryjte celý dort. Vyhlaďte ji podle tvaru dortu a zbytky dole uřízněte. Dort přeneste na podkladové prkénko a pomocí zadní strany nože rozpujte opticky červenou pastu napůl, aby vznikly dvě krovky.

**4** Obarvěte 155 g cukrové pasty na černou. Vyválejte z ní 125 g do kulaté hlavičky a přilepte ji k tělu cukrovým lepidlem. Kulatým vykrajovátkem do ní vyznačte úsměv a koutky vytlačte prstem.

**5** Dva tenké pásy lékořice zapíchněte berušce do hlavy. Vymodelujte dvě malé černé kuličky a nalepte je na konec každého tykadla. Potom vyválejte dva oválky z bílé cukrové pasty jako oči a přilepte je taky k hlavičce.

**6** Ze zbývajících černých cukrových pasty vymodelujte dvě malé čočky a vyválejte plát, ze kterého vykrojíte šest (nebo sedm) teček na ozdobení krovek berušky. Přilepte je cukrovým lepidlem stejně jako čočky k očím.

**7** Zbylou bílou cukrovou pastu obarvěte na žluto. Vymodelujte z ní podlouhlé ale silnější slzovité tvary, které přilepíte na podložku jako květinové lístky. Nenechávejte lístky přesahovat přes okraj prkénka.

**8** Nakonec ještě vyrobte menší slzičky na svrchní řadu okvětních lístků. Některé z nich před přilepením trochu ohněte tak, jak je tomu na obrázku.



Tvary cukrové pasty pro výrobu hlavičky berušky.



Vymodelujte okvětní lístky z válečků žluté cukrové pasty.



Celý dort rozdělte tupou stranou nože na dvě optické poloviny.



# strašidelná věž

*To je nejlepší dort pro malého vyvolávače duchů,  
který se rád nechá vystrašit*

## POTŘEBUJETE

- čtvercový dort o straně 20 cm podle návodu na straně 8
- kulaté prkénko pod dort o průměru 20 cm
  - 1 500 g cukrové pasty nebo rolovaného fondánu
  - černou, tmavomodrou a růžovou potravinářskou barvicí pastu
  - moučkový cukr v cukřence
    - 375 g máslového krému
    - cukrové lepidlo
- třpytivý potravinářský prášek nebo pudr

## VYBAVENÍ

- malý kuchyňský váleček a vál nebo kuchyňská podložka
  - ostrý nůž
  - hladítko na dort
- malé čtvercové vykrajovátko
  - jemný štětec

**1** Obarvěte 375 g cukrové pasty na tmavě modro. Vyválejte jí 280 g a pokryjte s ní podkladové prkénko, potom ho nechejte stranou oschnout. Seřízněte z dortu krustu tak, aby byl jeho povrch úplně rovný. Rozdělte ho do čtyř stejně velkých čtvercových kousků. Každý čtverec ještě ořízněte do kulata. Splete na sebe všechny čtyři oválky máslovým krémem, potom jím pomažte i celé strany dortu.

**2** Obarvěte 1 000 g cukrové pasty na šedomodro přidáním trošky černé a modré barvicí pasty. Vyválejte jí 875 g a položte na ni dort. Pomalu a pečlivě ji na něj namotávejte. Na koncích válce ji ořízněte a u spoje taky. Strany pasty k sobě přilepte cukrovým lepidlem. Upravte povrch věže i spoj hladítkem na dort. Pokuste se zahladit všechny nerovnosti a vrásky.

**3** Přilepte dort k prkénku cukrovým lepidlem. Vyřízněte kruh z tmavě modré cukrové pasty, která zbyla a pokryjte s ním střechu věže. Celý povrch dortu ještě jednou ohlaďte. V místech, kde budou dveře a okna, vyřízněte kousky cukrové pasty. Znovu vyválejte do tenka tmavě modrou cukrovou pastu a vykrojte z ní tvary, kterými otvory zaplníte.

**4** Vyválejte zbytek šedomodré cukrové pasty a vyřízněte z ní 5 cm široký pás na hradby. Čtvercovým vykrajovátkem vykrojte vzor a přilepte ho na místo cukrovým lepidlem. Nejlépe se vám bude pás přemísťovat, když ho smotáte a na věž odmotáte. Spoj také splete.

**5** Obarvěte odřezky šedomodré pasty na trošku jiný odstín přidáním trochy černé, modré a růžové barvicí pasty. Vymodelujte ploché kuličky a kousky a nalepte je různě na věž, kolem oken a na hradby. Vykrojte okenní parapety. Vykrojte schodiště, tak, že začnete od největšího spodního schodu a skončíte tím nejmenším. Přilepte je do dveří podle obrázku.

**6** Pro výrobu ducha vymodelujte dlouhý zužující se váleček z bílé cukrové pasty, který bude mít na jedné straně hlavičku a na druhé špičatý ocásek. Vyroberte různé duchy, různě dlouhé a veliké. Nalepte je na dort cukrovým lepidlem a zamotejte kolem něho jejich ocásky. Vymodelujte jim oči z oválků bílé cukrové pasty. Jemným štětcem namočeným v rozpuštěné černé barvicí pastě jim namalujte černé pusy a oči. Nakonec ještě, také pomocí štětce, poprašte dort jedlým třpytivým práškem.



Vymodelujte bílou cukrovou pastu a vytvořte duchy.



Seřízněte čtverečky dortu tak, aby vznikly stejně veliké kruhy.



Až budou spojené máslovým krémem, zabalte je do pásu šedomodré cukrové pasty.



Hradby vykrojte malým čtvercovým vykrajovátkem.





# roztomilé kuřátko

*Perfektní dort pro malé dítě  
nebo jako překvapení na velikonoční stůl*

## POTŘEBUJETE

- dvakrát miskovitý dort o objemu 2 litry podle návodu na straně 9
  - jeden miskovitý dort o objemu 0,5 litru
- kulaté prkénko pod dort o průměru 30 cm
  - 1 800 g cukrové pasty nebo rolovaného fondánu
- žlutou, oranžovou, zelenou a černou potravinářskou barvicí pastu
  - moučkový cukr v cukřence
    - 440 g máslového krému
    - cukrové lepidlo

## VYBAVENÍ

- veliký kuchyňský váleček a vál nebo kuchyňská podložka
  - ostrý nůž
  - hladítko na dort

## UŽITEČNÝ TIP

Až budete mít vyválený velký plát žluté cukrové pasty, zvedněte ho tak, že ho namotáte na váleček. Takto se vám bude pasta daleko lépe nanášet na dort.

**1** Obarvěte 375 g cukrové pasty na zeleno. Vyválejte ji na moučkovém cukru a pokryjte s ní podkladové prkénko. Zbytky ořízněte a nechte ho bokem oschnout. Seřízněte krustu z dortu a nechte jeho povrch oválný tam, kde nabobtnal. Malý dort rozdělte podélně na dvě, velký na tři vrstvy. Splete je zpátky k sobě máslovým krémem.

**2** Otočte oba dorty vzhůru nohama (takto je budete zdobit) a potřete je vrstvou máslového krému. Obarvěte 1 250 g cukrové pasty na žluto. Za použití 30 g vycpěte špičku menšího dortu, abyste zvýšili vrcholek hlavy.

**3** Vyválejte 625 g žluté pasty a pokryjte s ní celý větší dort. Zahladte pastu podle jeho tvaru a zbytky zastrkejte pod něj a spojte. Stejným způsobem pokryjte i menší dort, ale za použití 375 g žluté cukrové pasty. Položte dorty jeden na druhý na podkladové prkénko. Spoj mezi dorty zpevněte cukrovým lepidlem. Povrch obou dortů upravte hladítkem na dort.

**4** Pro výrobu křídel vyválejte šest slzovitých válečků žluté pasty. Na každou stranu kuřátka nalepte tři a seřadte je podle velikosti. Jemně je zahněte. Ještě vyrobte menší špičaté slzičky a přilepte je rozvrkočeně na hlavu kuřete. Jejich konce zakruťte.

**5** Trošku cukrové pasty obarvěte na černo a bílou pastu, která zbyla, obarvěte na oranžovo. Oranžovou pastu rozdělte na tři stejně velké díly. Ze dvou vymodelujte ploché oválky, které prsty třikrát na špičce promáčkněte, aby vznikl hvězdicovitý tvar jako na obrázku dole. Přilepte je ke kuřátku cukrovým lepidlem.

**6** Ze zbylé oranžové pasty vyválejte váleček a prsty ho promáčkněte a vymodelujte tak, aby vznik zobák. Nalepte ho na hlavičku. Nakonec vymodelujte dvě kulaté černé oči a přilepte je cukrovým lepidlem blízko k sobě.



Tvary cukrové pasty pro vytvoření kuřecích nohou.



Splete kousky seříznutého dortu máslovým krémem k sobě.



Oba kousky dortu pokryjte zvlášť cukrovou pastou.

