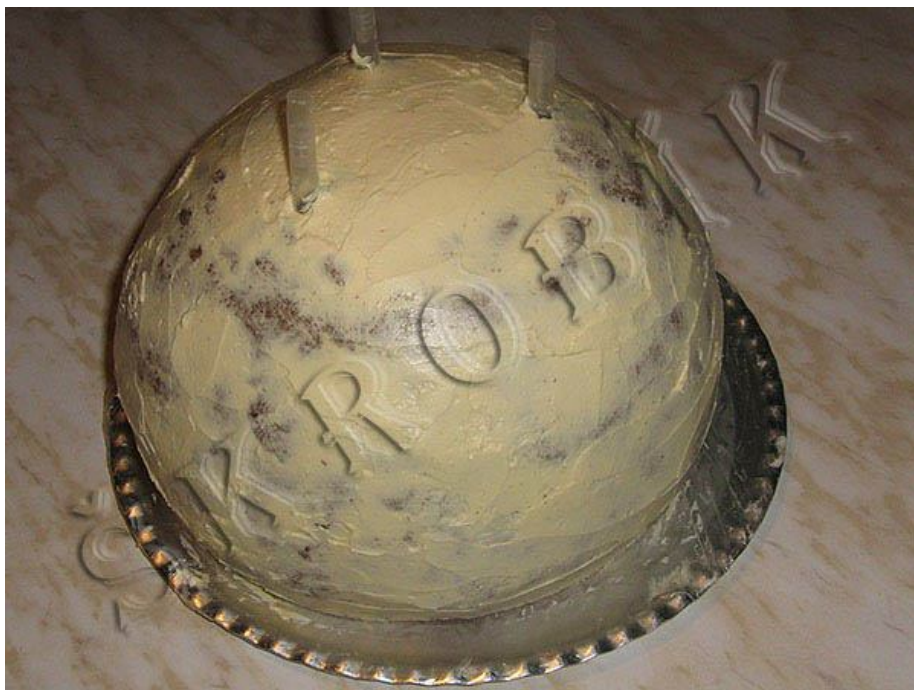


Zeměkoule

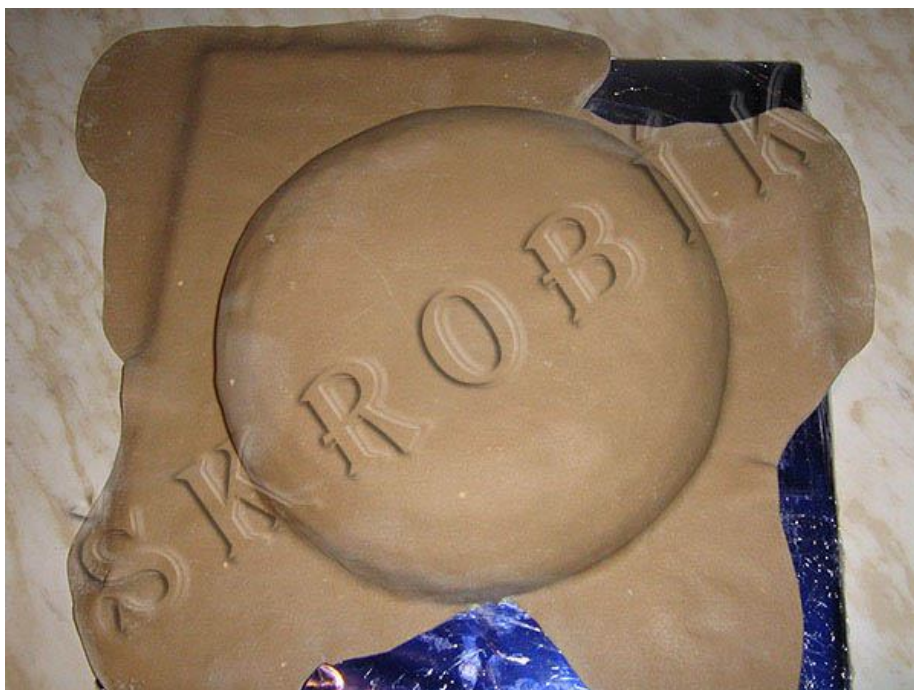
Ve dvou nerezových miskách stejné velikosti upečeme korpusy. Po prořezání korpusy namažeme marmeládou, promažeme krémem a vytvoříme kouli. Pro zpevnění dortu použijeme brčka, která po vychladnutí dortu vytáhneme.



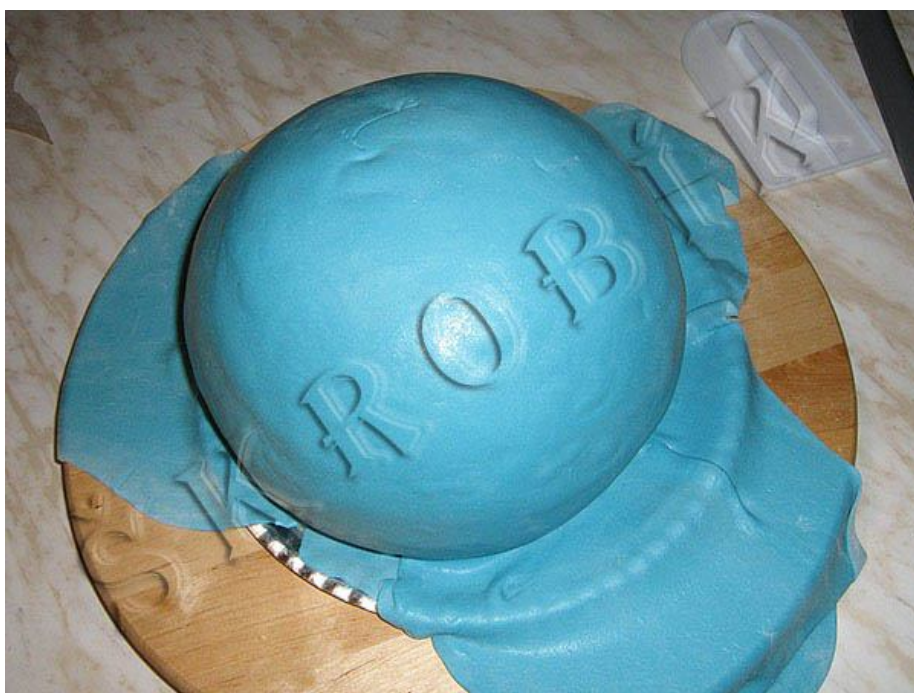
Upečeme a promažeme i korpus na podstavec pod zeměkouli



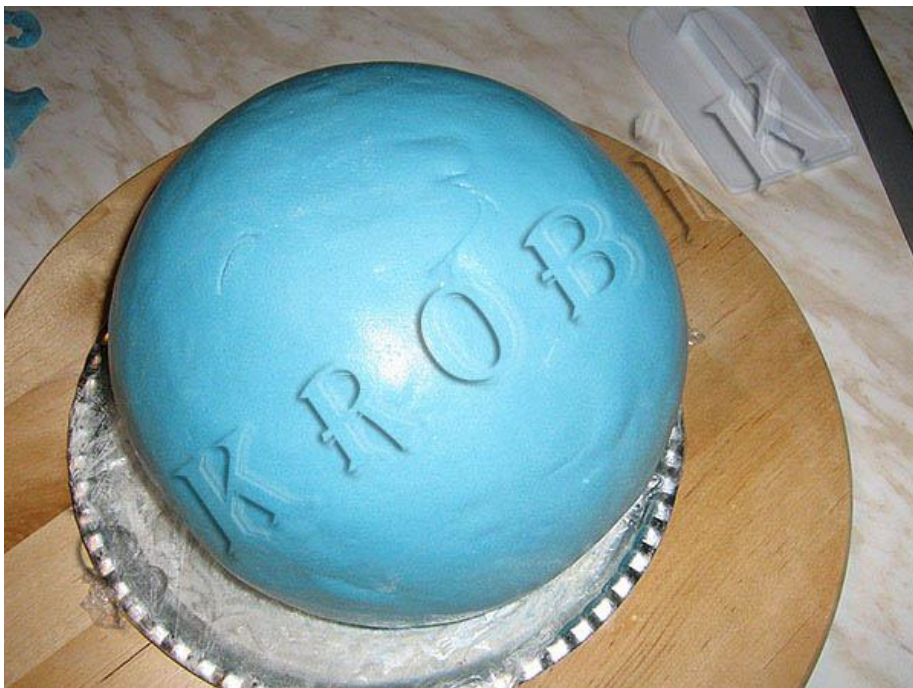
Potáháme si podstavec hnědou obarvenou hmotou



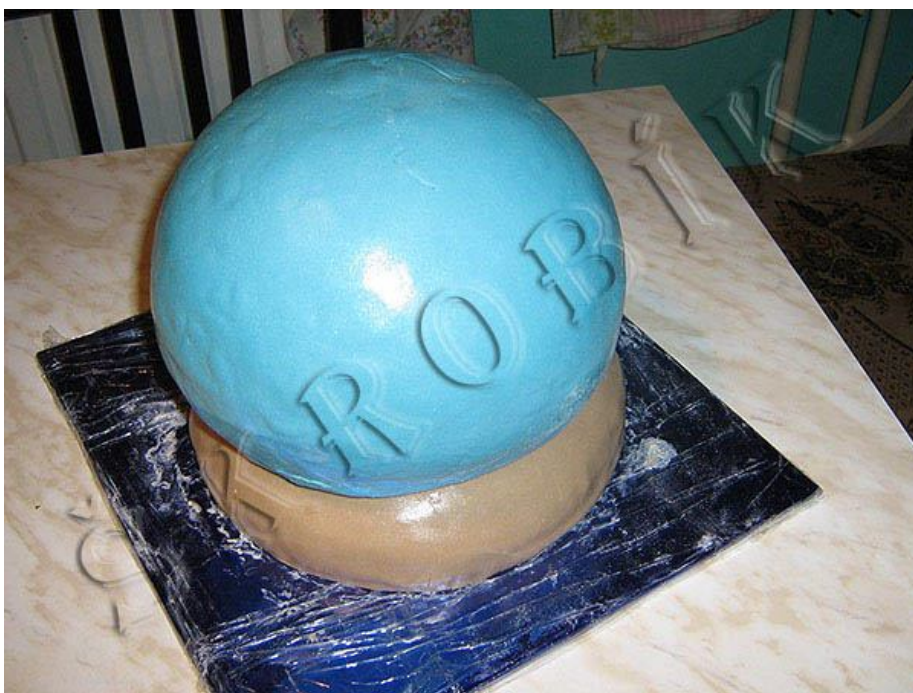
Modrou obarvenou hmotou potáháme zeměkouli



Ořežeme přebytečnou potahovací hmotu



Dobře vychlazené dorty sestavíme na sebe



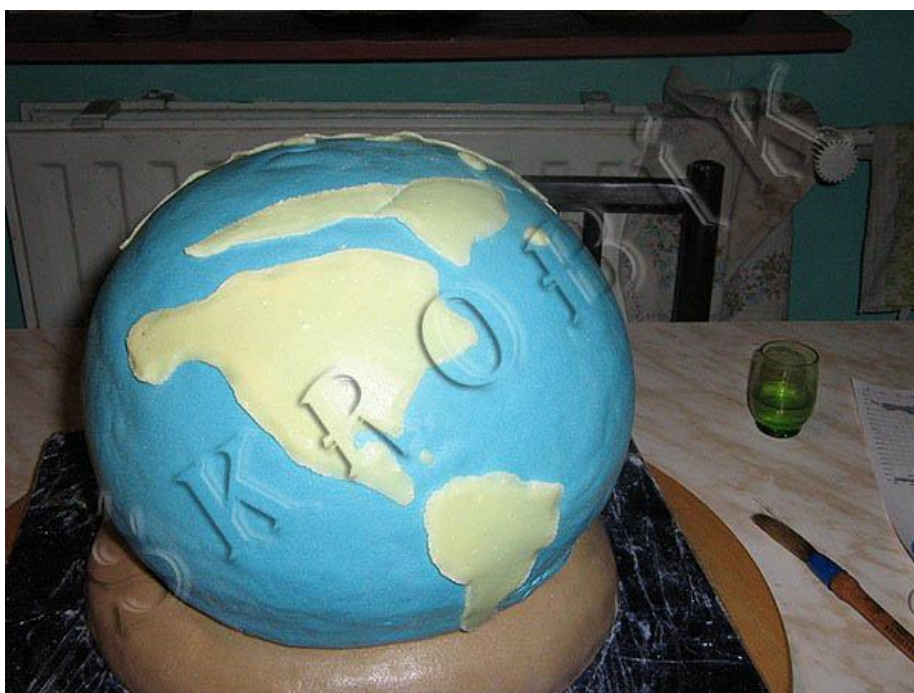
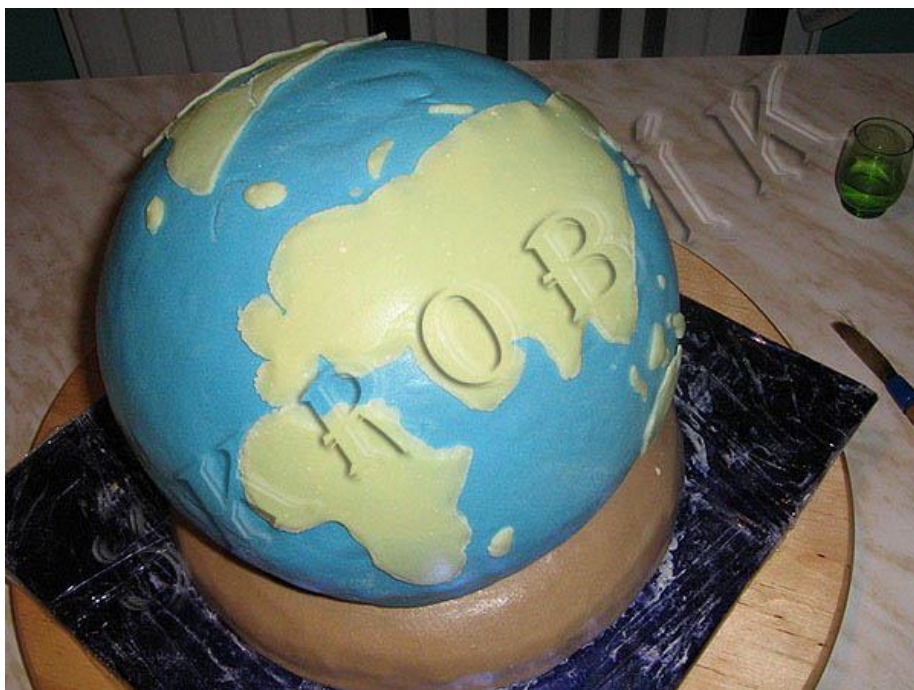
Podle šablonek světadílů, které si vytiskneme z internetu, vyřezeme z hmoty jednotlivé světadíly



Z marcipánu si uděláme obruč, kterou necháme vytvrdnout podle vhodného tvaru



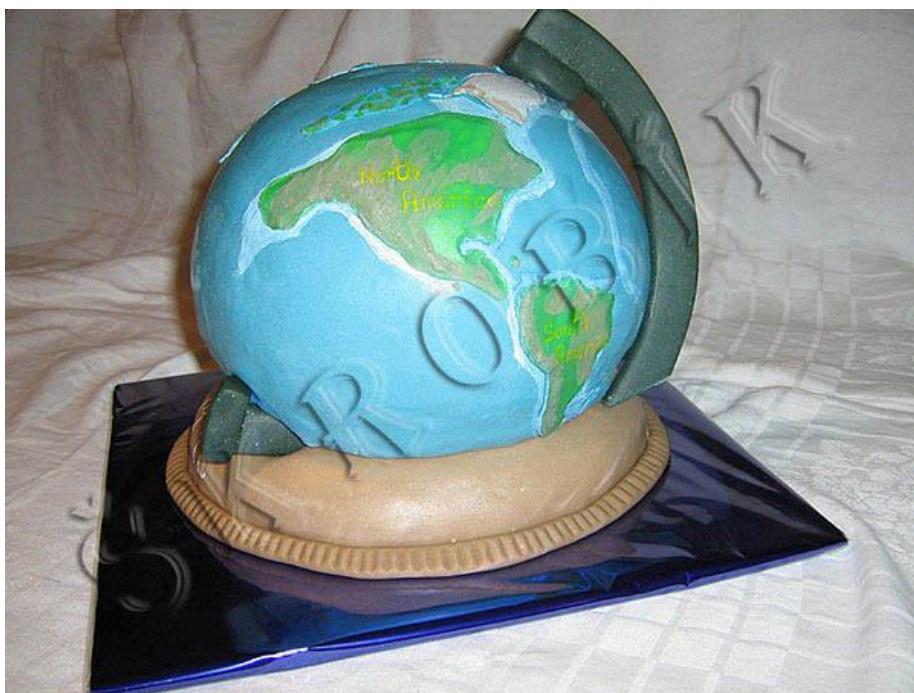
Nalepíme jednotlivé světadíly na zeměkouli



Dobarvíme světadíly barvami



Přilepíme vytvrdlou obruč



A hotový dort

