

## Lobi? skrynios pyragas



### medžiaga

- Šokoladinis pyragas (kepkite patys arba nusipirkote)
- Geltonasis fondantas arba marcipanas
- Saldaini? lazdel?
- Dekoratyvin? medžiaga (pvz., Auksiniai arba sidabriniai cukraus rutuliai, smarrties ir kt.)
- Šokoladin?s auksin?s monetos (pritaikytos dalyvi? skai?iui)
- 4 šašlykin?s lazdel?s
- peilis
- Wallholz

### Paruošimas

- Pirkite arba iškepkite šokoladin? pyrag?
- Šokoladin? pyrag? padenkite šokolado glajumi. Leiskite glaz?rai išdži?ti.



## **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 viršutinį pyrago dalį prie apatinės dalies, kad būtų sukurta atvira lobių skrynja (dvi ilgos lazdelės priekyje, trumpos gale).
- Papuoškite lobių skrynį toliau (pvz., Cukriniu pagaliuku pritvirtinkite cukraus kamuoliukus kaip kniedes prie juostelių).
- Įdėkite aukso monetas iš šokolado į lobių skrynį (kiekvienam dalyvaujantiame vaikui turėtų būti moneta)



## **patarimas**

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

## **išsip?sti**

- Nuotraukos: Michelle Flückiger