

Decoración con rosas de buttercream (tarta)

Una vez aplicado el “crumb coat” o “capa sujetamigas” y con la tarta bien fría (1 hora en la nevera o 15-20 minutos en el congelador) puedes empezar a aplicar la crema.

Si vas a decorar con rosas de crema usa las cantidades de la tarta de 18cms para la de 15cms y estas cantidades para la de 18 cm ya que es una tarta que requiere mucha más crema.

- ⦿ 6 claras de huevo.
- ⦿ 340 g de azúcar blanco.
- ⦿ 500 g de mantequilla pomada.
- ⦿ Y añade tu sabor elegido.

Para transportar esta tarta recuerda que tiene que estar súper fría para que no se dañe.
