

Торт Тирамису



Автор: Надежда Хегай

 @pinky_pinky_blue

Условия использования МК

Приобретая данный мастер-класс вы соглашаетесь со следующими условиями его использования:

- *Данный мастер-класс не содержит уроков по обучению основам вязания.
- *Вы можете обращаться за разъяснением непонятных вам моментов к автору неограниченное количество раз.
- *Данный мастер- класс предназначен только для личного использования.
- *Изделия, изготовленные при помощи материалов данного мастер-класса, могут продаваться мастером без ограничений.
- *При публикации фотографий изделий, изготовленных по данному мастер-классу, ссылка на автора мастер-класса не является обязательной, но приветствуется.
- *Приобретение данного мастер-класса не дает право выкладывать его в свободный доступ в сети или перепродавать третьим лицам. Нарушение данного условия является нарушением исключительных авторских прав на воспроизведение и распространение произведения, что противоречит ст 1229 и 1270 ГК РФ и влечет за собой ответственность в соответствии со ст. 1301 Гражданского Кодекса Российской Федерации.

Размер готового торта: диаметр 18 см, высота 7,5 см.

Вам понадобится:

Пряжа *Yarn Art Jeans* 07 (бежевый) – 2 мотка, пряжа *Alize Cotton Gold Hobby* 01 (кремовый) 1 моток. Вместо кремового можно использовать любую похожую пряжу молочного оттенка, например, *Yarn Art Jeans* 03. Крючок 2,25 или тот, которым вам удобно вязать из данной пряжи, зависит от вашей плотности вязания. Поролон толщиной 3 см, размер 15*15, акриловая краска шоколадного цвета, наполнитель холофайбер или синтепух, вышивальная игла с тупым концом и широким ушком, булавки швейные, клей-пистолет, канцелярский нож, красивая лента 1 м.

Условные обозначения:

КА – кольцо амигуруми

Вп – воздушная петля

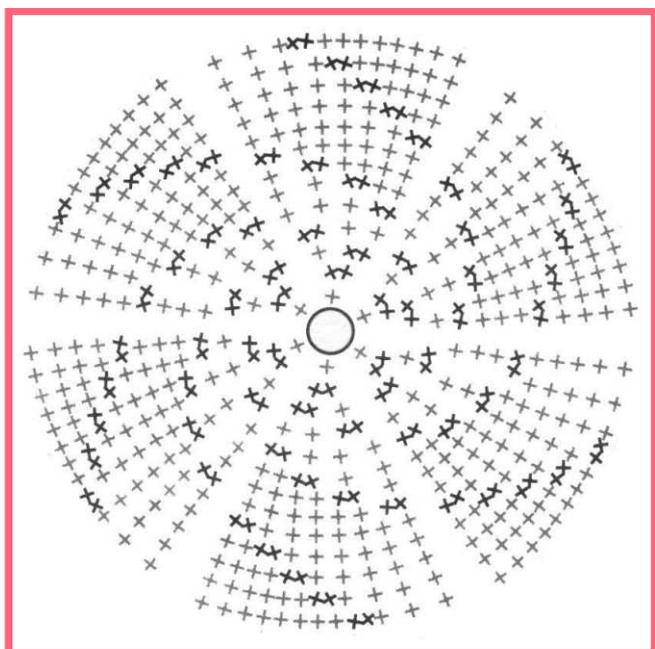
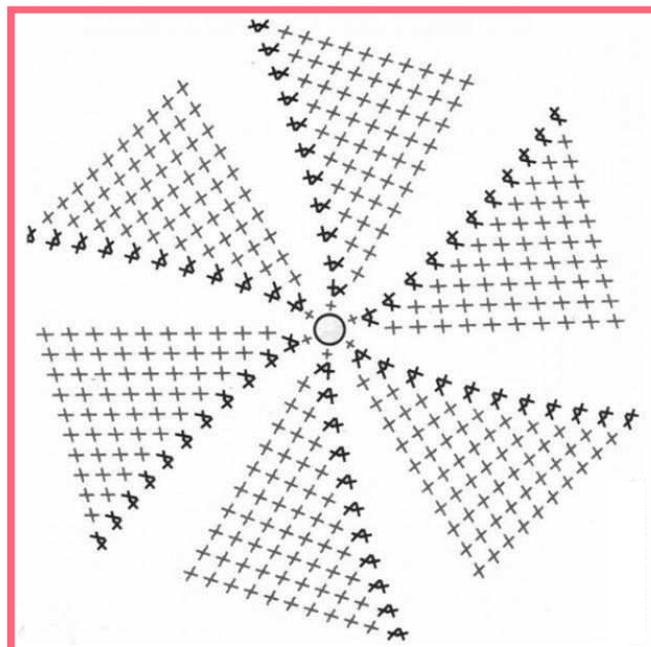
Сбн – столбик без накида

Приб-прибавка

Уб – убавка

()*n повторить комбинацию в скобках n раз.

Сначала свяжем основу для торта.
Вяжем круг без углов. Если вязать круг по стандартной схеме, по 6 прибавок в ряду друг над другом, то получим шестиугольник.



Чтобы сгладить углы, нужно смещать прибавки. Для этого, вяжем первые 2 ряда как обычно:

1. 6 сбн в КА.
2. приб *6
3. (1 сбн, приб)*5, а последнюю, шестую прибавку в этом ряду сдвигаем на 1 столбик влево, она перейдет на следующий ряд. То есть, с этого момента вяжем все прибавки не друг над другом, а над столбиком, который идет после прибавки предыдущего ряда. Границы рядов здесь смазываются, ориентируйтесь исключительно на прибавки предыдущего ряда.

**Если вы знаете другой способ для вязания круга без углов - воспользуйтесь им. Мне нравится этот, потому что не нужно ничего считать, определяем место прибавок на глаз.*

Таким образом вяжем круг до 14.5 см в диаметре. Нить не обрывать.



@pinky_pinky_blue



@pinky_pinky_blue

Отпариваем круг хорошенько утюгом, он становится плоским и расправляется до 15 см в диаметре.



@pinky_pinky_blue

Теперь по размеру вязанного круга вырезаем круг из поролона. Удобнее это делать не ножницами, а канцелярским ножом. Если поролон не получается резать идеально ровно, это не страшно.



@pinky_pinky_blue

Продолжаем вязание: для стенок вязать 1 ряд сбн за заднюю стенку петли. И далее за обе стенки петли спиральными рядами на всю высоту поролона.



@pinky_pinky_blue

Кремовой или молочной пряжей связать еще один круг, такой же, как и дно.

@pinky_pinky_blue

Пришиваем верх к стенкам иглой.

@pinky_pinky_blue

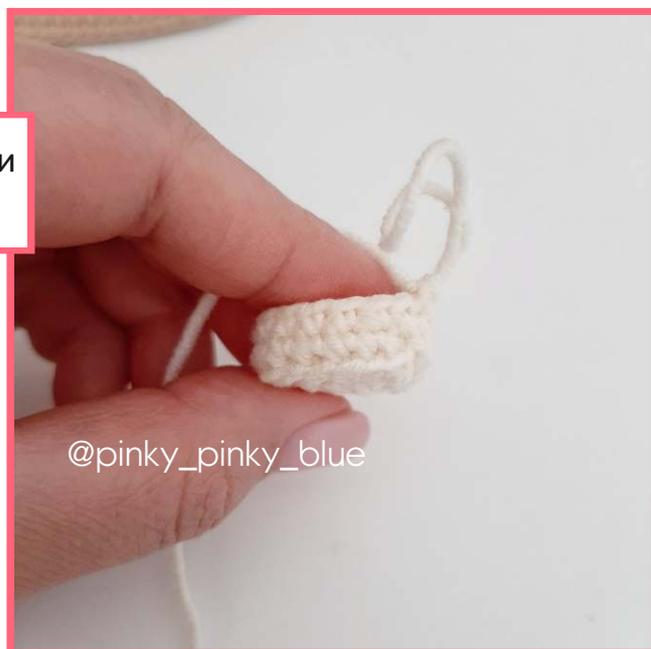


@pinky_pinky_blue

Теперь нам нужно связать крем в виде капель.
Кремовой пряжей вяжем:

1. 6 сбн в КА
2. приб*6=12
3. (1 сбн, приб)*6=18

4. вяжем ряд сбн за заднюю стенку петли
5. ряд сбн за обе стенки петли.



@pinky_pinky_blue



@pinky_pinky_blue

6. (уб, 1 сбн)*6=12
7. 12 сбн
8. убавлять подряд до закрытия отверстия.
Конец нити вдеть в иглу и вывести на дно,
закрепить.

@pinky_pinky_blue



Таких капелек нужно связать много. Количество будет зависеть от вашей плотности вязания. Мне понадобилось 37 штук.



Теперь изобразим какао на поверхности торта. Берем коричневую акриловую краску и кусочек сухой губки, которая осталась от вырезания основы.



Краску выдавить на лист бумаги, растереть губкой так, чтобы на губке не было слишком много краски, и наносить на поверхность основы торта.

Теперь с помощью пистолета клеим крем на торт. Сначала по внешнему кругу.



Клеим второй круг. Прижимайте капли поплотнее друг к другу, чтобы между ними почти не оставалось пространства.



Заполняем всю поверхность торта очень плотно.



Посыпаем сверху какао – тонируем акрилом.



Вяжем печенье савоярди бежевой пряжей.

1. 6 сбн в КА.
2. приб*6=12
3. (1 сбн, приб)*6=18



4-18. вязать 15 рядов прямо.



19. (1 сбн, уб)*6=12
20. уб *6.



В процессе слегка набить, придавая печенью плоскую, а не круглую форму.



Связать 18 штук. Возможно, у вас будет другое количество при другой плотности вязания. Все печеньки прикрепить к основе швейными булавками, так будет понятно, достаточно ли их количества. Если для последней печеньки остается слишком много или слишком мало места, перераспределите остальные поплотнее или посвободнее. Но так, чтобы между печеньками не было пространства.

Снимаем с булавки по 1 печенью и крепим на клей.



Перевязываем красивой ленточкой.
У меня лента с золотой печатью слова Тирамису от [@tags_ribbons](#)

Подкину вам идею: с кремом и какао - это классический вариант Тирамису. А можно сделать ягодный – заменить крем на много разных ягод и листочков мяты.



@pinky_pinky_blue