

"Теперь очередь Синьсинь! " Сяо Лань усмехнулась. От двухслойного торта подруги у нее урчало в животе, а изо рта текла слюна. Торт Лу Синьни был гладким, чистым и профессионально выглядящим слоеным тортом, который, несомненно, впечатлил бы любого, кто мог его видеть.

Было что-то очень успокаивающее в том, как выглядела идеально гладкая глазурь сливочного крема Лу Синьни. Это также поставило ее торт выше других, которым не хватало профессиональной гладкости и ровности в их кремовой основе.

Для того, кто был мишенью для саботажа, Лу Синьни была расслаблена и безмятежна. В ее голосе не было и следа паники или беспокойства. Смогла ли она справиться с проблемами своего дьявольского торта?

"Давайте посмотрим, что у вас тут."

Хан Цилин взяла на себя честь разрезать торт Лу Синьни. С его белой глазурью из сливочного крема, он привлекал внимание и соблазнял откусить кусочек. Судьи заметили аккуратную глазурь внутри, как только он был разрезан.

"Лу Синьни знает концепцию изготовления коржей", подумали они об одном и том же.

Покрытие коржа было методом, когда пекарь запирает корж, чтобы, когда пришло время украсить торт, пекарь не перебрал с глазурью, делая торт неаккуратным и непрезентабельным. Лу Синьни использовала это, чтобы сделать ее дьявольский торт красивым и аккуратным.

На стадионе царил напряженный ожидание. Зрители затаили дыхание, когда судьи откусили кусок дьявольского торта Лу Синьни. В отличие от тортов других испытуемых, ее торт был более плотным, жевательным и затейливым. Хан Цилин уже ожидала этого, так как мука для торта была заменена обычной.

Торт Лу Синьни не был хуже только потому, что ее ингредиенты поменялись! Использование муки из торта даст легкий, мягкий и нежный торт с тонкой, близкой крошкой, в то время как использование универсальной муки будет иметь больше открытой крошки. Другими словами, было бы больше воздуха внутри торта—как то, что произошло при выпекании торта Сурья.

Лу Синьни смогла решить эту проблему, смешав две столовые ложки кукурузного крахмала на каждую чашку универсальной муки, которую она использовала. Тот, кто подменил предметы Лу Синьни, был не очень сметлив, так как они забыли удалить кукурузный крахмал из коробки. Кукурузный крахмал помог ингибировать образование клейковины в универсальной муке.

Результат? Торт был так же нежен, как если бы использовали магазинную муку для торта.

Жаль, что эта проблема стала огромным преимуществом для Лу Синьни, потому что она смогла представить торт, используя универсальную муку, по сравнению с остальными. Что заставило Хан Цилин любопытствовать, почему Лу Синьни решила сделать плотный торт.

Судьи одновременно откусили по кусочку торта, и их тут же оторвали от реальности. Лу Синьни стала демонессой, которая обманывала и совращала их, приветствуя их на пороге искушения и бросая их в волну шоколадного вкуса. Сам торт не был покрыт белой глазурью из сливочного крема. На самом деле, он даже подчеркнул греховно темный, горько-сладкий и интенсивный шоколадный аромат.

Глазурь была сделана с маслом с сахарной пудрой, ванилью, солью и молоком, а затем все это

смешивалась в идеальную глазурь сливочного крема. На вкус он был легким, воздушным и напоминал подслащенное взбитое масло с привкусом мяты. Торт был полон того темного шоколадного аромата, который усиливался благодаря использованию кофе вместо воды, как и в большинстве дьявольских тортов. Кроме того, пахта Лу Синьи, сделанная с лимоном, придала ей богатый вкус и приятную текстуру крошки.

Хан Цилин не могла поверить, как Лу Синьи смогла поменяться ролями. Неужели преступники недооценили возможности Лу Синьи? Она поставила тарелку на стол и с удивлением обнаружила, что она чистая—от торта не осталось и следа.

"Как тебе удалось добиться белоснежного цвета глазури из сливочного крема?" спросила она. Насколько ей было известно, обычная глазурь из сливочного крема имела желтый оттенок; некоторая из них могла иметь едва заметный белый цвет.

Лу Синьи посмотрела на Хан Цилин и улыбнулась.

"Я использовала фиолетовую гель-пасту, чтобы нейтрализовать желтый оттенок масла. Я использовала его экономно, чтобы не добавлять слишком много, иначе я не добилась бы нужного цвета," ответила она.

"Фиолетовый пищевой краситель!" Судьи были удивлены. Откуда Лу Синьи знала такой трюк? Только опытные и профессиональные пекари знали об этом! Женщина перед ними была полна сюрпризов. Они не могли сказать, можно ли ее сравнить с врожденным талантом Тянь Лингю или она лучше.

Обман был результатом жесткой конкуренции внутри академии. В Серебряном листе соперничество было обычным явлением; и действительно, отличившиеся студенты были хорошо вознаграждены славой и деньгами. За годы работы над проблемами Серебряного листа Хан Цилин могла честно сказать, что мало кто из тех, кого она встречала, мог изменить ситуацию в их пользу.

Не было сомнений, что сегодня, несмотря на все дерьмо, с которым ей пришлось иметь дело, Лу Синьи не только превзошла своих коллег-экзаменуемых, но и с легкостью разрушила стену перед собой.