

misskiwy



J'ai réalisé ce gâteau pour l'anniversaire de mon fils Lenny pour ses 8 ans. Étant fan du jeu "Fortnite" que l'on voit partout et que tous les enfants parlent à la récréation, je vous laisse imaginer comme il a été heureux en voyant son gâteau.

La pâte à sucre vient de chez Zôdio Toulon. J'ai acheté différentes couleurs en petits paquets de 100 gr, bien pratique pour éviter le gaspillage. Et j'ai également acheté un rouleau de pâte à sucre prête à dérouler (bleu), ultra pratique !

Lorsque je fais un cake design, je fais toujours un gâteau de Savoie au lieu de faire une génoise. Je trouve qu'il est bien plus moelleux et la ganache est au nutella.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)