



Dahlia romantique à la fraise

Ju Shalihou



Salut la Zodiosphère !

Pour mon premier article, je tiens à mettre un peu de soleil dans ce printemps pluvieux avec ... (devinez quoi ?!) de la fraise !

Allez, on ferme les yeux et on s'imagine... une part moelleuse de gâteau à la vanille, une crème à la fraise qui fond dans la bouche. Miôm !

Ca vous tente ?

Pour mon gâteau, j'ai utilisé un molly's cake. un gâteau très moelleux et surtout pas sec du tout ! Pour les crèmes, la couche rose pâle est une ganache à la fraise qui va rendre notre gâteau plus gourmand. Quant à la couche rose foncée, il s'agit d'un curd à la fraise (mélange de maïzena, sucre, jus de citron et fraises) qui donne une note encore plus fruitée. Tous le monde s'est régalé. Alors à vous d'essayer 😊



Au niveau du décor, je me suis aidé d'un tutoriel sur le net pour la fleur. C'est simple à faire ! Pour le reste, j'ai tenté l'effet matelassé sans matériel et je ne suis pas trop déçue du résultat. (même si je compte investir dans un rouleau à effet matelassé pour la prochaine fois.)

J'espère que mon gâteau vous plait !
à bientôt !

Julie

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur zodiosphere.fr