

Gâteau du printemps d'Inés



Gâteau réalisé par ma fille de 10 ans.
Gâteau pain de Gène coupé en 3 tranches, puis
alternance de crème vanille.



Pour recouvrir le gâteau: glaçage.
Les fleurs sont en pâte à sucre, réalisées à l'aide
d'emportes pièces. Toutes les fleurs naturelles sont
comestibles (primevères, pensées et bégonia)

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