



RAINBOW CAKE

sarah78420



UN GÂTEAU QUI VA ÉPATER LES PETITS COMME LES GRANDS

voir la recette du pao de lo et multiplier la recette par 2 et diviser la pâte en 7 parts égale et la coloré de 7 couleurs.

Pour le montage du rainbow cake : déposez le cercle de pâte violet sur votre plat de présentation. Tartinez-le de chantilly et lissez avec une spatule. Déposez le cercle bleu et tartinez à nouveau de chantilly et lissez à la spatule. Continuez en déposant ainsi : cercle vert, chantilly, cercle jaune, chantilly, cercle orange, chantilly, cercle rouge et chantilly.

Terminez le décor en recouvrant entièrement le gâteau de chantilly au mascarpone.

Ajoutez des petites pointes de chantilly sur le bord et la base.

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