



Torta Anniversario - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

di Sandro





Dentro è fatta con panna alla fragola. Di sopra Maria, ha messo un piccolo dolce, a forma di cuore, sempre con la panna alla fragola. Ha ricoperto il dolce con quello che qui si chiama glacage, che ha preparato lei stessa: zucchero a velo, bianco d'uovo, gelatina e gocce di aroma di mandorla. Le foglie verdi sono di pastillage (pasta di zucchero), le rose di martorana (marzapane), le palline argento e dorate si vendono dovunque come pure i fiorellini di zucchero.

[Vai al post originale.](#)