

ボンボンカップケーキのつくりかた

①



ボンドをつけてとめてね!

ケーキカップにメラミンスポンジを入れる

②



書いてある数は目安です。あまり多すぎるとバランスが取れなくなるのでほどほどにね!

ケーキに乗せるボンボンやビーズなどの飾りを用意する

③



ボンドのつけすぎに注意!

大きいボンボンから順に積んでいくとバランスよくできるよ

バランスを見ながらボンボンを積む

④



スポンジにアロマオイルをたらしてみるのもいいね!

お好みで毛糸の「生クリーム」をつけて完成!

🌸 コツ・ポイント 🌸



その1

ボンボンを選ぶときはどんなケーキに仕上げたいかイメージしながら選ぼう。



その2

ボンボンをボンドでつける前に1度積んでみると仕上がりの感じがわかっていいよ!



その3

毛糸の生クリームをつける場合は、ビーズなどの飾りを毛糸の後につけた方が飾りが自立ってキレイに☆



その4

形よく整えるために、最後にケーキ全体を優しく握るようになって押しさえよう! パーツ同士もしっかりくっつくよ!