



1 取粉色翻糖擀成薄片後圍在蛋糕側面，用花模壓出花瓣。



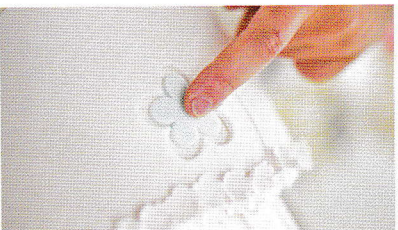
2 用粉色翻糖擀成薄片後用刀片裁出長短不一的長條，黏貼在蛋糕側面，將晾乾好的花瓣黏接在蛋糕側面。



3 用蛋白霜在蛋糕底部擠上一圈以水滴形為主的花邊。



4 將晾乾好的小花依次黏接在蛋糕面上。



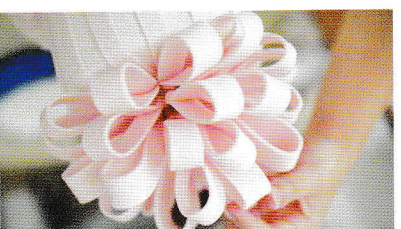
5 取小塊藍色翻糖擀成薄片後，用相應的花模壓出所需要的花瓣，在花瓣反面刷上水後，黏接在事先壓好的輪廓裡。



6 將白色翻糖擀成薄片後，用相應的模具壓出小圓，黏貼在小花中間。



7 用白色蛋白霜在小花邊緣擠上小點。



8 用粉色翻糖擀成薄片後裁出長條，兩頭捏緊晾乾後擺放在蛋糕頂部。