

1 在抹好的蛋糕面上，用白色奶油拉出粗而飽滿的圓柱體。



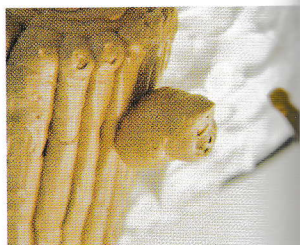
2 再調咖啡色奶油做出樹皮。



3 做出年輪。



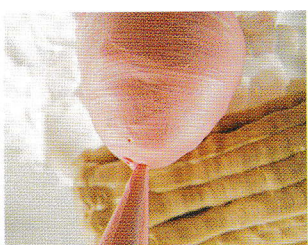
4 然後做出裝飾物。



5 在其他位置再做一個。



6 將花嘴垂直於蛋糕面做出聖誕老人圓錐形的身體，肚子處要較飽滿。



7 做出腿，腿由粗到細，長度大約與身體等長。



8 在身體與腿的接口處用白色奶油做出衣邊。



9 用咖啡色奶油做出腰帶，用黑色細擠花袋做出細節部分。

