



## Mon fraisier

**Gâteau moelleux** : voir recette [ici](#)

Alors à l'intérieur, j'ai mis de la crème pâtissière tout faite (quel gain de temps) mélangée à des fraises coupées en morceaux. J'ai coupé mon gâteau en 3 à l'aide d'un fil de couture, vous incisez avec le couteau et ensuite vous passez un fil à coudre doublé et vous découpez délicatement votre gâteau.

Pour les contours, j'ai mis de la confiture de fraises, et j'ai collé dessus des amandes effilées que j'ai fait griller au préalable.

Sur le dessus du gâteau, j'ai mis également de la confiture de fraises, de la chantilly maison et des fraises entières posées sur les pointes de chantilly.

Mais vous êtes libres de faire la déco que vous voulez.

Sur la même base, j'ai fait un poirier et il était très bon !

Bon appétit !