

Decorazioni per ciambellone, le idee più originali [FOTO]

Autore: Cinzia Rampino

Data: 16 Febbraio 2016

[dcgallery code='fotogallery.donnaclick.it_post_269271?']

Chi ha detto che il ciambellone è soltanto quella torta un po' "ciccotta", buona da svenire ma poco decorata?

Il ciambellone è una torta da urlo: simpatica, gustosissima, allegra e tutta da decorare. Vediamo come si possono fare le **decorazioni più belle per ciambellone**, tutte da gustare e per festeggiare con creatività.

Ciambellone decorato con frutta

Una delle varianti più allegre al classico **ciambellone è la variante con la frutta**. Basterà preparare della glassa di zucchero bianco con acqua e zucchero a velo e, una volta fatta la base ancora morbida, si potranno adagiare delle bellissime fragole, lamponi, mele o ananas, agrumi e banane. Nella gallery trovate tante idee, ma guardate questo ciambellone com'è succulento!

Ciambellone decorato per compleanno

Volete una [torta di compleanno originale e innovativa? Beh, fate il ciambellone decorato!](#) Una ganache di cioccolato e un *sac a poche* da pasticciare e il gioco è fatto. Potete fare i ricciolini, le onde o addirittura il ciambellone a due piani con i fiori al centro.

Se vi piace il ciambellone bicolor decoratelo con delle gerbere rosse: figurone assicurato!

Ciambellone decorato a spirale

Un modo davvero semplice per **decorare un ciambellone** è realizzarlo direttamente in uno stampo a spirale o a scacchiera. Una volta sfornato non ci resterà che spolverarlo di zucchero a velo e l'effetto [ciambellone nuvola](#) è assicurato!

Ciambellone americano

Se poi volete rimanere nel semplice ma sorprendentemente soffice, fate il [ciambellone americano](#): tutto un altro gusto!

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/decorazioni-per-ciambellone-le-idee-piu-originali-foto/>

Generato il 25/04/2025