

[Leggi l'articolo su beautynews](#)

Torte al cactus

Brooklyn Floral Delight, è una panetterie newyorkesi più cool del momento, specializzata in cupcakes e torte incredibilmente realistiche sormontate da piante, fiori e cactus e anche uno delle [pagine Instagram più visitate](#) (@bk_floral_delight). L'idea geniale del proprietario, Jiahn Kang, è stata quella di inviare le sue creazioni alla gioielleria Catbird, che poi a sua volta le ha rese famose pubblicandole sulla sua pagina Instagram e rendendole le più ricercate dai newyorchesi e quelle che, si dice, andranno per la maggiore ai matrimoni di primavera e estate. Certo, Le torte ai fiori non sono una novità, ma ciò che rende l'opera d'arte commestibile di Kang così meravigliosa e realistica è la sua attenzione al colore: per ogni torta vengono impiegate circa 4-5 ore per dipingere a mano e decorare . "I colori sono la parte più importante di renderlo realistico", dice Jiahn Kang. "La miscelazione dei colori nel burro è simile alla pittura". Interessanti quelle con i cactus...

L'articolo [Torte al cactus](#) sembra essere il primo su [Glamour.it](#).