



Q 89317

## Halloweenlagkage med bryllupstema

### Sådan gør du:

Fordel fyld mellem 2 lagkagebunde. Dæk dem med hvid fondant, brug evt. vores måtte og marmorkagerulle.

Mal fondant'en med sort pulverfarve for at give det en rustik effekt.

Mal dødningehoveder og knogler af hvid fondant i en silikoneform eller i hånden. Ælt CMC-pulver ind i fondant'en før du går i gang, så tørrer figurerne hurtigere og holder bedre. Pensl skygger på dødningehovederne og knoglerne med sort pulverfarve.

Lim delene fast på kagen med levnedsmiddellim. Længst oppe på lagkagen står to hænder af chokolade. Dem støber du i alginatpulver. Når alginatmassen kommer i kontakt med den varme chokolade, vil den smelte lidt, og overfladen bliver ikke helt glat. Det passer godt til halloweentemaet.

Lav ringe til hænderne af fondant, som du pensler med guldpulver. Lim ringene fast med levnedsmiddellim.

Dryp lidt rød geléfarve på, og lad det løbe ned langs fingrene.

Grenene rundt om chokoladehænderne laver du ved at dyppe kviste fra vindrueklaser i mørk chokolade og indfarve dem med sort pulverfarve.

Lav en smørcreme og indfarv den med rød geléfarve.

Sæt hænder og grene fast i cremen på kagen.

Lav små roser med vores udstikere og placér dem rundt om chokoladehænderne.