

Med vores bagetilbehør og -værktøj kan du lave den perfekte etagekage til festen.

Sådan gør du: Bag kagerne til lagkagen i springforme, lad dem køle af, og flæk dem i lagkagebunde. Dæk springformene indvendigt med plastfilm. Læg derefter bundene i formene, og læg dem sammen med fyld, fx jordbærmousse, vaniljecreme og friske bær. Start og slut med en lagkagebund. Dækkes til og stilles i køleskab. Alt dette kan du sagtens forberede dagen, før lagkagen skal spises. Nu kommer det sjoveste – at lave pynten til lagkagen. Sukkermasse skal altid æltes smidig, før du begynder at rulle den ud og forme den. Stik stjerner ud, og tryk sukkermasse i modelleringsforme til klaser og blomster.

Stjerneskitet: Stik to runde plader ud, pensl spiselig lim på den ene, sæt et engangsgrillspyd på pladen, og tryk den anden plade fast ovenpå. Lim stjerner på, og lad det tørre. Husk at rulle pladerne så tynde, at skiltet ikke bliver for tungt. Du kan bruge de fine små klodser med bogstaver til at skrive en fødselsdagshilsen. Sukkermassen slipper lettere, hvis du kommer lidt maizena eller flormelis på bordet, når du ruller sukkermassen ud. Kom også lidt i springformene.

Blomster: Form en lille kugle af sukkermasse, og dæk den med et meget tyndt lag sukkermasse i en anden farve, eller rul en lille kugle i en anden farve, så du får en prik i midten.

Overtræk: Tag lagkagerne ud af formene, og sæt dem på et stykke kagepapir. Rul sukkermasse ud til overtræk i en tykkelse af 3-4 mm. Det skal være så stort, at det kan gå ned over kanten af lagkagen hele vejen rundt. Pensl låget indvendigt med lidt neutral olie, så sukkermassen ikke suger fugt fra lagkagen og smelter. Læg overtrækket på lagkagen, og glat det ud med en udglatte. Begynd oppefra, og arbejd dig nedad. Træk forsigtigt i sukkermassen, så eventuelle folder forsvinder. Skær kanten af sukkermassen jævn. For at forhindre den øverste lagkage i at tynge for meget på den nederste kan du stikke 6-8 sugerør lige igennem den nederste lagkage og klippe det af, der rager op. Den øverste kagedel kan så hvile på sugerørene. Lim pynt og krymmel fast med spiseligt lim.

HUSK! Den færdige lagkage må ikke dækkes med plastfolie eller lignende, da der så vil blive dannet kondens, der får sukkermassen til at smelte.

