

Med vårt baketilbehør og verktøy kan du selv lage en proff etasjekake til selskapet!

Slik gjør du: Stek kakebunner i springformer, avkjøl dem helt og del dem. Dekk innsiden av springformene med plastfolie. Legg deretter bunnene i formen og fyll lagvis med f.eks. jordbærmousse, vaniljekrem og friske bær. Begynn og avslutt med kakebunn. Dekkes til å og plasseres i kjøleskapet slik at de stivner. Dette kan gjøres dagen før kaken skal spises. Så begynner det morsomste - å lage dekoren til kaken! Begynn alltid med å kna sukkerpastaen slik at den blir smidig, før du begynner å kjevle og forme. Stans ut stjerner og trykk sukkerpasta i modelleringsformer for å få klosser og blomster.

Stjerneski: Stans ut to runde plater, pensle spiselig lim på den ene, plasser et engangsgrillspyd på platen og trykk fast den andre platen oppå. Lim på stjerner og legg platen for å tørke. Husk å kjevle platene tynne nok, slik at skiltet ikke blir for tungt. Med de fine små klossene med bokstaver kan du skrive en fødselsdagshilsen. Dryss gjerne litt Maizena eller melis i formene og når du kjevler, så slipper sukkerpastaen lettere.

Blomster: Lag en liten kule av sukkerpasta og dekk den med et tynt lag sukkerpasta i en annen farge; eller rull en liten kule i en annen farge, så får du en prikk i midten.

Dekk kaken: Ta de monterte kakene ut av formene og plasser dem på et kakeunderlag. Kjevle ut sukkerpasta til en 3-4 mm tykk leiv, så stort at det dekker over kaken og nedover sidene hele veien rundt. Pensle innsiden av lokket med nøytral olje slik at sukkerpastaen ikke suger til seg fuktighet fra kaken og smelter. Plasser lokket på kaken og glatt det ut med en smoother. Begynn ovenfra og arbeid nedover. Dra forsiktig i sukkerpastaen slik at du får bort eventuelle bretter. Skjær til kanten på sukkerpastaen slik at den blir jevn. For at den øverste kaken ikke skal bli for tung og trykke ned den nederste, kan man stikke 6-8 sugerør rett ned gjennom den nederste kaken og klippe bort det som stikker opp. Den øverste kakedelen kan da hvile på sugerørene. Lim fast dekor og strøssel med spiselig lim.

HUSK! Ikke dekk den ferdige kaken med plastfolie eller lignende, da dannes det kondens og sukkerpastaen smelter.

