

Bag en lagkage i skønne pastelfarver!

Bag kagen til bundene i en springform, lad den køle af, og flæk den derefter i lagkagebunde. Dæk springformen indvendigt med plastfolie. Læg bundene tilbage i formen, og læg dem sammen med fyld, fx citronmousse og hvid chokolademousse. Start og slut med en lagkagebund. Dækkes til og stilles i køleskab. Alt dette kan du forberede dagen før, lagkagen skal spises. Når du skal pynte lagkagen eller lave pynt af sukkermasse, skal du altid først ælte massen godt smidig. Sukkermassen slipper lettere, hvis du kommer lidt maizena eller flormelis på bordet, når du ruller sukkermassen ud. Kom også lidt i springformene.

Blomster: Rul sukkermassen ud, sæt små prikker af sukkermasse i en anden farve fast med jævne mellemrum, rul massen let, og stik derefter blomsterne ud med en prik i midten. Du kan evt. sætte endnu en prik i en tredje farve fast midt i den første prik, så kagen bliver endnu mere farverig. Læg den udstukne blomst i silikoneformen og tryk den sammen – du har nu

en superfin og meget virkelighedstro blomst. Lad blomsterne tørre, mens du pynter lagkagen med hvid sukkermasse.

Tag lagkagen ud af springformen, og sæt den 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 udglatter. Begynd oppefra, og arbejd dig nedad. Træk forsigtigt i sukkermassen for at glatte eventuelle folder ud. Skær sukkermassens kant jævn.

Pensl lidt spiseligt lim på undersiden af blomsterne, og sæt dem fast med fx skaftet på en pensel eller noget andet stump. Husk: Den færdige lagkage må ikke dækkes med plastfolie eller lignende, da der så vil blive dannet kondens, der får sukkermassen til at smelte.

