



# Kake i 3 etasjer

*Lag kaken slik en konditor gjør det, lær deg knepene her!*

## **Blomster**

Begynn med blomstene, de kan lages på forhånd. Dryss melis på arbeidsflate og verktøy, da blir det mye enklere å løsne blomstene fra formene. Arbeid sukkerpastaen myk, del og bland inn hvitt for flere nyanser, tilsett CMC (et pulver som gir en mer stabil sukkerpasta og gjør at det tørker raskere slik at du kan forme blomstene). Kjevle ut sukkerpastaen og stans med Sugarflex stanseverktøy, legg en kule gul/lysgrønn sukkerpasta på forhøyningen midt i blomsterformen. Trykk lett sammen, ta deretter blomsten ut av formen. Legg den til å tørke (eventuelt med støtte). Lim deretter fast en gullkule midt på blomsten.

## **Kakebunner**

Kakebunnene kan lages dagen før. Del og fyll bunnene, sett dem i kjøleskapet med plastfolie i springform.

## **Dekk og dekorer**

Kjevle ut sukkerpastaen slik at den rekker over diameter og kanter med god margin og dekk bunnene. Til den store har vi brukt: lysblå, til den mellomstore: lysere blå (bland hvit og lysblå), og til den minste: hvit. La hver kake stå på hard papp. Stikk ned sugerør og klipp dem av på høyde med kaken, det blir som et stativ som kaken over kan hvile på slik at den ikke faller sammen av vekten.

**1.** Den største kakebunnen: Kjevle hvit sukkerpasta og skjær remser i ulike bredder som rekker opp over kanten og et lite stykke inn under kaken som skal legges ovenpå. Fest dem nederst med spiselig lim, plasser dem slik at alle peker mot midten og fest dem der også (behøver ikke være så pent gjort ettersom neste kake vil skjule dette). Legg blomster løst rundt kaken nederst.

**2.** Den mellomstore kakebunnen: Lag rutemønster med en rullekniv, sukkerpastaverktøy eller smørkniv (forsiktig så du ikke skjærer gjennom). Lag en fordypning der linjene møtes og lim fast gullkuler. Perlene i kanten nederst er laget av sukkerpasta i en silikonform.

**3.** Den minste kakebunnen som skal være øverst: Lag en liten fordypning der du vil ha blomstene dine og fest dem med spiselig lim.