

DIY

by Panduro

Lisas kake

 VEILEDNING



Vil du lage en kake som vekker oppsikt? Da har vi oppskriften for deg!

Kakebunn

15 egg
9 dl sukker
4,5 dl hvetemel
4,5 dl potetmel
6 ts bakepulver
6 ts vaniljesukker

Sett ovnen på 175 grader.

Visp egg og sukker luftig med håndmikser i 5 minutter. Bland sammen øvrige ingredienser og vend dem inn i eggblandingen. Et tips er å dele opp oppskriften, lage røren i to omganger og deretter fordele den i formene når begge er ferdige. Pensle formene med smør og dekk dem med en krage av bakepapir. Stek bunnene ved 175 grader i ca. 45 minutter på nederste rille. Sjekk med en pinne om de er ferdige.



888582

Fyll til en kake

Bringebærfyll
400 g Philadelphiaost
200 g hvit sjokolade
2 dl melis
3 dl bringebær

Smelt den hvite sjokoladen og avkjøl den. Visp sammen Philadelphiaost og sukker. Tilsett deretter den smeltede sjokoladen og visp godt. Rør til slutt inn bringebærene. Fordel fyllet mellom hver kakebunn.

Lakrismousse

3 dl fløte
60–80 gram lakris (f.eks. lakrisbåter, salte fisker)

Hell fløten i en kjele og tilsett lakrisen. (Har du valgt store lakrisbiter, klipp/hakk dem i mindre biter slik at de smelter raskere.) Sett kjelen på komfyren på middels varme. Varm opp til lakrisen er helt smeltet. Rør av og til slik at lakrisen ikke setter seg fast i bunnen av kjelen. Fløten må absolutt ikke koke. Sett blandingen i kjøleskapet i minst seks timer, eller helst over natten. Visp deretter opp fløten til ønsket konsistens, løs eller fast.

Smørkrem til å sparkle kaken med

250 g smør
8 dl melis
4 ts kokende vann

Visp smøret luftig i minst 10 min (da blir smørkremen mer kremet og smaker mindre av smør). Tilsett deretter melisen, litt om gangen. Avslutt med å ha i vann under omrøring. Tilsett mer vann hvis du vil ha en løsere konsistens.

Slik gjør du:

Kakebunnene er skjært i vinkel for å få en skrå konstruksjon. Skråskjær gjerne kantene og få en enda kulere kake. Vær nøye med at tyngdepunktene havner i midten, slik at kaken ikke raser når den settes sammen. Dekk de to nederste etasjene med hvit sukkerpasta og den øverste med sort sukkerpasta. Legg alle bunnene på kakeunderlag, slik at de lett kan flyttes og slik at de kan støttes opp med sugerør mellom etasjene.

Etasje 1: Mal de lilla stripene ved å blande lilla pulverfarge med klar sprit og pensle på med en pensel beregnet på næringsmidler.

Etasje 2: Kjevle tynt ut sort sukkerpasta tynt og trykk ned rutenett-verktøyet for å få ut formene. Bruk dekorasjonsverktøyet for å ta opp rombene fra underlaget og fest dem på kaken med spiselig lim.

Etasje 3: Kjevle ut sort sukkerpasta, skjær ut en leiv i passende størrelse og la den tørke mot en kjevle for å få til bremmen. Kjevle ut lilla sukkerpasta og skjær ut et bredt bånd som du skrukker litt og fester rundt hatten med spiselig lim. Bruk gullpulveret for å få litt effekt på hatten.

Roser: Kjevle ut rød sukkerpasta og bruk stansen for å trykke ut. Bruk dekorasjonsverktøyet eller fingrene for å lage bladene tynnere og eventuelt større. Pensle spiselig lim på midten, brett og rull sammen til en rose (se skissen på pakningen).

Klokke: Klokken er laget i hvit, sort og gul sukkerpasta. De romerske tallene er skrevet med næringsmiddeltusjer. Kjedet er laget av sukkerpasta i silikonform. Dryss godt med melis i verktøyet, slik at du lett kan løsne sukkerpastaen. Bland deretter gullpulver og klar sprit og pensle på den gule sukkerpastaen for å få en gyllen touch.

Katten: Form katten av lilla sukkerpasta. Tenner og øyne er av hvit sukkerpasta med detaljer tegnet med sort næringsmiddeltusj. Fest med spiselig lim. De lilla stripene er laget av lilla pulverfarge som er blandet med klar sprit og malt på med pensler beregnet til næringsmiddel.

Larven: Form larven av lysblå sukkerpasta og mal de turkise detaljene med turkis geléfarge blandet med klar sprit.

Skilt/kort: Kjevle tynt ut hvit sukkerpasta og skjær ut passe bredde med båndskjæreverktøyet. Mal kantene med gullpulver blandet med hvit sprit og skriv med næringsmiddeltusjer.

Koppen: Bruk en ordentlig kopp og lag deretter skjørtet og beina av sukkerpasta. Tegn skoene med næringsmiddeltusjer.

Monter sammen etasjene og fest alle detaljer med spiselig lim.