



Q89317

Halloweenkake med bryllupstema

Slik gjør du:

Ta to kakebunner, ha ønsket fyll imellom. Dekk så kaken med hvit sukkerpasta, bruk gjerne vår kjevlematte og marmorkjevle.

Fargelegg sukkerpastaen med sort pulverfarge for å få en rustikk effekt.

Form hodeskaller og benknokler av hvit sukkerpasta i silikonform eller på fri hånd. Kna inn CMC-pulver i sukkerpastaen før du begynner, da tørker figurene raskere og holder seg bedre. Pensle fram skyggeeffekter på hodeskallene og knoklene med sort pulverfarge.

Fest delene på kaken med næringsmiddellim. Øverst på kaken er det to sjokoladehender. Disse støper du i alginatpulver. Når alginatmassen kommer i kontakt med den varme sjokoladen, kommer den til å smelte litt så overflaten vil ikke bli helt glatt. Til vårt halloweentema passer det bra.

Lag deretter ringer til hendene av sukkerpasta som du pensler med gullpulver. Fest ringene med næringsmiddellim. Ha på litt rød gelefarge som renner ned langs fingrene.

Greinene rundt sjokoladehendene lager du ved å dyppe kvister fra vindrueklaser i mørk sjokolade som du så farger med sort pulverfarge.

Lag deretter smørkrem og farg den rød med gelefarge.

Fest hender og greiner i kremen på kaken.

Lag små roser med vår rosestanse og plasser dem rundt sjokoladehendene.