



85072

Fastelavnskage

Forberedelse: 1 time Samlet tid: 1 time og 30 min. Stk. 1 bradepande

Sådan gør du:

Pisk æg og sukker til en luftig, skummende æggesnaps. Smelt smørret i en gryde, tag gryden af varmen og smelt nougaten heri. Sigt hvedemel, bagepulver, vaniljesukker og kakao i æggesnapsen og rør den sammen med nougat-smørret.

Kom dejen i en smurt bradepande og bag kagen i ca. 30 minutter ved 170° C. Lad kagen køle af.

Rul hvid sukermasse ud og læg den på den afkølede kage. Rul den farvede fondant ud i lidt kartoffelmel og skær f.eks. to bæltter til at sætte rundt om tøndens samt katte. Lav øjne og knurhår. Lav serpenter af udrullet fondant i andre farver.

INGREDIENSER:

- 300 g sukker
- 200 g smør
- 4 æg
- 150 g ODENSE Nougatcreme
- 200 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 2 spsk. vaniljesukker
- 4. spsk. kakao

PYNT:

50 g smeltet ODENSE mørk chokolade 55%