

# FANTASI-SMÅKAGER

10 stk. af hver farve

## VANILJESMÅKAGEDEJ

1 dl kage hvedemel, Valsemøllen  
0,5 dl flormelis  
40 g smør, blødt  
1 tsk. vaniljesukker  
et nip salt  
1 æggeblomme

## KAKAOSMÅKAGEDEJ

0,75 dl kage hvedemel, Valsemøllen  
10 g kakao  
30 g flormelis  
40 g smør, blødt  
et nip salt  
1 æggeblomme

## I ØVRIGT

lidt æggeblomme

## VANILJESMÅKAGEDEJ

- 1 Smuldr hvedemel, flormelis, blødt smør, vaniljesukker og salt, til det minder om brødkrummer.
- 2 Saml dejen hurtigt med æggeblommen.
- 3 Stop med at ælte, så snart dejen er ensartet.
- 4 Kom dejen i en frysepose, tryk den lidt flad – så den køler hurtigere, og læg den på køl i mindst 30 minutter.

## KAKAOSMÅKAGEDEJ

- 5 Smuldr hvedemel, kakao, flormelis, blødt smør og salt, til det minder om brødkrummer.
- 6 Saml dejen hurtigt med æggeblommen.
- 7 Stop med at ælte, så snart dejen er ensartet.
- 8 Kom dejen i en frysepose, tryk den lidt flad, så køler dejen hurtigere, og læg den på køl i mindst 30 minutter.

## I ØVRIGT

- 9 Ælt hver af de to portioner dej kort sammen, og udrul dem herefter i ca. 4 mm tykkelse på et bord let drysset med mel.
- 10 Udstik 16 små bunde (6 cm i diameter – gerne med en bølget kant).
- 11 Udstik herefter en midte på dem alle (jeg bruger et hjerte, en stjerne og en blomst som midte), og byt midterne, så kakaosmåkagerne får en vaniljemidte og omvendt.
- 12 Placer småkagerne på en bageplade med bagepapir.
- 13 Pensl dem med lidt æggeblomme.
- 14 Bag småkagerne ved 190 grader varmluft i 10-12 minutter.
- 15 Lad dem køle af.

# COOKIES-IS-SANDWICH

6 stk.

## HJEMMELAVET IS

2 spsk. glukosesirup  
2 tsk. vaniljesukker  
1 dl skyr  
1 dl kondenseret mælk  
1 dl piskefløde  
100 g Daim, knust

## COOKIES

125 g smør, blødt  
1,5 dl lyst rørsukker  
1 tsk. vaniljesukker  
1 æg  
1/4 tsk. salt  
2 dl kage hvedemel, Valsemøllen  
1 tsk. bagepulver  
1 dl mælkechokolade (100g)

## HJEMMELAVET IS

- 1 Varm glukosesirup og vaniljesukker op i en gryde.
- 2 Lad det køle lidt af.
- 3 Rør skyr og kondenseret mælk i lagen.
- 4 Pisk fløden til en let flødeskum, og vend den i massen.
- 5 Hak diam mellemgroft, og vend det i issen.
- 6 Fordel ismassen i en aflang form (15-20 cm lang form), og sæt den i fryseren natten over.

## COOKIES

- 7 Kom smør, rørsukker og vaniljesukker op i en skål, og ælt det sammen med hænderne.
- 8 Tilsæt æg og salt.
- 9 Sigt herefter mel og bagepulver i dejen – ælt det godt sammen.
- 10 Hak chokoladen og ælt det i dejen.
- 11 Placer 12 kugler af cookiedej med en spiseske på en eller flere bageplader, der er beklædt med bagepapir (vær opmærksom på, at de godt kan flyde lidt ud under bagningen).
- 12 Forsøg at lave dem lige store.
- 13 Bag dem ved 180 grader varmluft i 10-15 minutter. De skal være gyldne i kanten.
- 14 Lad dem køle af på en bagerist. Tag isen fra frost, og lav en is-sandwich med 1-2 spsk. is mellem to cookies.



# CHOKO-KARAMEL-POPCORN-CUPCAKES

12 stk.

## CHOKOLADECUPCAKES

60 g smør, blødt  
1,5 dl lyst rørsukker  
2 dl kage hvedemel, Valsemøllen  
2 spsk. kakao  
1,5 tsk. bagepulver  
1/4 tsk. salt  
2 æg, str. M/L  
2 dl sødmælk  
1 dl mælkechokoladeknapper

## KARAMELFROSTING

250 g smør, blødt  
4 dl flormelis  
1 pakke neutral flødeost (200 g)  
3-4 spsk. færdigkogt kondenseret mælk (karamel)

## KARAMELPOPCORN

1 pose popcorn (til mikrobølgeovn)  
2,5 dl lyst rørsukker  
50 g smør  
1 nip salt  
2 tsk. natron





### CHOKOLÅDECUPCAKES

- 1 Kom smør, rørsukker, mel, kakao, bagepulver og salt op i en skål, og rør det hele sammen i en røremaskine eller med en håndmixer ved lav hastighed. Det skal ligne små krummer.
- 2 Slå æggene ud. Hæld dem op i en kande sammen med sødmælk. Rør æg og mælk sammen.
- 3 Hæld langsomt mælkeblandingen op til melblandingen, mens der fortsat røres. Gør det gerne ad tre omgange, og rør lidt mellem hver omgang.
- 4 Vend til sidst chokoladenapper i dejen.
- 5 Fordel dejen i 12-15 cupcakeforme (brug gerne faste cupcakeforme med cupcakepapir i).
- 6 Bag kagerne ved 190 grader varmluft i 15-20 minutter. Lad dem køle af i formene.

### KARAMELFROSTING

- 7 Pisk smørret luftigt sammen med flormelis.
- 8 Tilsæt flødeost og karamel, og pisk cremen kort igennem. Meget kort – den skal kun lige være ensartet.
- 9 Kom den færdige karamelfrosting på sprøjtepose med en stor stjernetylle, og afsæt en fin spiral på hver cupcake.

### KARAMELPOPCORN

- 10 Pop popcornene.
- 11 Smelt sukkeret i en stor gryde.

- 12 Kom smørret i karamellen (det smeltede sukker). Rør godt i det, da sukkeret er varmt.
- 13 Tilsæt salt og natron, og lad det boble op.
- 14 Vend popcornene heri, og lad dem køle af på et stykke bagepapir.
- 15 Dekorér cupcakene med karamelpopcorn og evt. lidt karamel.
- 16 TIP: Husk altid at have en voksen ved din side, når du smelter sukker (laver karamel), det kan kræve lidt hjælp.





# CIRKUSKAGE

12-15 personer

## VANILJEKAGE MED HVID CHOKOLADE

2 tsk. vaniljepasta  
5,5 dl lyst rørsukker  
6 æg, str. M/L  
6 dl kage hvedemel, Valsemøllen  
4 tsk. bagepulver  
0,5 tsk. salt  
100 g smør  
3 dl sødmælk  
2 dl hvid chokolade (ca. 200 g)

## SMØRCREME

400 g smør, blødt  
6 dl flormelis

1 tsk. vaniljepasta  
2 pakker neutral flødeost  
(400g)  
1 citron, saften heraf

## I ØVRIGT

1 dåse færdigkogt kondenseret mælk, karamel  
1 nip havsalt  
1 bakke jordbær, skåret i små stykker  
krymmel  
popcorn  
cirkuspapirpynt

## VANILJEKAGE MED HVID CHOKOLADE

- 1 Pisk æg, vaniljepasta og sukker lyst og luftigt.
- 2 Sigt mel, bagepulver og salt i blandingen, og vend det forsigtigt sammen.
- 3 Smelt smørret, og kom herefter mælken ved.
- 4 Vend forsigtigt smørblandingen i dejen.
- 5 Vend til sidst chokoladeknapper eller grofthakkede chokolade i dejen.
- 6 Fordel dejen i to springforme (18 cm i diameter) beklædt med bagepapir i bunden.
- 7 Bag kagerne ved 175 grader varmluft i 40-45 minutter.

- 8 Lad dem køle af.
- 9 Del begge bunde på midten med en kniv, så der bliver 4 lige store bunde i alt.

### SMØRCREME

- 10 Pisk flormelis, smør og vaniljepasta til en lys og cremet masse.
- 11 Pisk flødeosten og citronsaft i smørblandingen. Pisk kun lige akkurat, til den er ensartet – ellers piskes flødeosten i stykker, og cremen vil blive lind.
- 12 Kom smørcremen på sprøjtepose.

### I ØVRIGT

- 13 Rør karamel (færdigkogt kondenseret mælk) og salt sammen til en salt karamel.
- 14 Placer en bund på et kagefad.
- 15 Afsæt en ring af smørcreme og fyld midten op med 2 spsk. saltkaramel og jordbærstykker.
- 16 Gentag til alle bunde er brugt og afslut med en bund.
- 17 Smør kagen ind med den sidste smørcreme.
- 18 Pynt kagen med krymmel, popcorn og papirpynt – brug billedet til inspiration,

