

# Sådan laver du

# DEN BEDSTE PIRATKAGE

At følge en opskrift er ligesom at følge et skattekort. Du tager det bare skridt for skridt, indtil du finder skatten... eller kagen.

Piratkagen består af tre ting: kagebund, smørcreme og fondant. Derudover skal du bruge noget lækker syltetøj og frisk frugt til fyld. Vi bruger rød hindbærsyltetøj og blåbærsyltetøj og selvfølgelig masser af banan. For havmonstre *elsker* bananer.



'Kagedysten 2: Den Bedste Piratkage'

## Kagebund

400 g blødt smør

400 g sukker

8 æg

400 g hvedemel

20 g bagepulver

10 g natron

En lille smule salt

2 citroner

## Smørcreme

400 g blødt smør

600 g flormelis

2 spsk vaniljepasta

Rød og blå frugtfarve eller

pastafarve

## Fondant

330 g skumfiduser

75 g vand

45 ml majsolie

1200 g flormelis

Rød og blå frugtfarve eller

pastafarve

Lidt Maizena til at rulle ud på

## Kagebund

Tænd ovnen på 180 graders varmluft. Pisk smør og sukker til sukkeret er opløst. Tilsæt æggene ét ad gangen og pisk imellem hvert æg. Bland de tørre ingredienser og vend dem i dejen. Riv skallen af citronen og vend den i dejen. Beklæd en bradepande med bagepapir og fordel dejen derpå. Bag kagebunden midt i ovnen i ca. 40 minutter. Køl kagebunden helt af, inden du samler kagen.

## Smørcreme

Pisk smørret til det er lyst og luftigt. Tilsæt flormelis og vaniljepasta og pisk smørcremen, til sukkeret er opløst. Del smørcremen i to lige store portioner i hver sin skål. Rør rød farve i den ene portion og blå farve i den anden portion. Sæt smørcremen på køl, men husk at tage den ud af køleskabet en halv time, inden du skal samle din piratkage. Smørcremen er nemlig nemmest at arbejde med, hvis den er blød og lækker.

## Fondant

Smelt skumfiduser, olie og vand i en plastikskål i mikrobølgeovnen, til der ikke er klumper. Rør 2/3 af flormelissen i den varme masse. Hæld massen ud på bordet og brug dine store muskler til at ælte resten af flormelissen i. Del massen i to portioner. Farv den ene portion rød og den anden blå. Når du hælder farve i, bliver massen mere våd, så du skal nok bruge lidt ekstra flormelis. Drys lidt Maizena på bordet og rul massen ud til ca. 5 mm.

# Sådan samler du DEN BEDSTE PIRATKAGE



1. Skær den afkølede kagebund ud efter skabelonen, så den kommer til at ligne Rødspætte og Romkugles piratlogo. Skær kagen igennem på langs, så du får to bunde.



2. Fordel  $\frac{1}{3}$  af den røde og blå smørcreme på den nederste kagebund. Kom syltetøj og frugt ovenpå



3. Læg forsigtigt den anden kagebund ovenpå.



4. Smør kagen med rød og blå smørcreme hele vejen rundt.



5. Beklæd kagen med den udrullede fondant.

Et lille tip: Den kagebund du skærer fra, kan du bruge til at lave Hugos Pruttecake med. Find opskriften på vores hjemmeside!





