

At skære og fylde kager

Kagen skæres i bunde

Læg Stådtør afstandstræ og en lang, god og stiv kniv som har savzakker samt en passende alu-plade frem. Er det en lagkage, så anvendes 10 mm afstandstræ, er det en nødde-, chokolade- eller en mere tung kage, så lægges 3+5 mm afstandstræ frem.



Kagen lægges tæt ved bordkanten, 1 sæt eller 1 stk. afstandstræ lægges langs bordkanten, tæt til kagen og det andet sæt eller stykke lægges skråt til kagen, pegende mod bordkanten. De to sæt eller stykker afstandstræ er anlæggeskinner til den lange kniv. (Se fotoserien på BageSkolen under ”At skære og fylde kager”).

Sav vandret ind i kagen, næsten til kagens midte, træk kniven ud, drej kagen, sav vandret ind i kagen osv., fortsæt, indtil kagen er helt gennemskåret. Brug alu-pladen til at flytte kagen og derefter kagebunden. Fortsæt indtil kagen er skåret op i bunde. SØRG FOR at kniven ikke skærer skråt opad. Giv dig tid.

Fyldning af kager – i KageButikkens udtræksringe

Klip bagepapir i 7 cm høje strimler og beklæd indersiden af bageringene.

Kagebundene ligger parate til at blive samlet til kage.

Syltetøj og frugtsnitter ligger parat.

Fromagerne er fyldt i KageButikkens kraftige engangsplastposer og sat i Kagebutikkens posestativer.

En 25 cm fladspatel ligger parat.

Læg kagebunden i ringen.

Sprøjt en ring fromage omkring bundens randkant.

Fordel syltetøjet og frugstykkerne på bunden. Husk at den friske frugt skal ligge med en afstand på 1½ cm fra kanten af hensyn til frugtsyren.

Sprøjt et lag fromage på ca. 8-9 cm i ringe (runde kager) eller i streger (kantede kager) hen over kagebunden.

Læg næste kagebund på. Brug en aluminiums-skive til kagebund-transporten fra bord i ringen. Derved knækker du ikke bundene. Købes hos KageButikken.

Til slut smøres den øverste kagebund med et tyndt skrabet lag fromage, som bindemiddel til overtrækket.



Fyldning af kager – uden KageButikkens udtræksringe fx hjertekager

Fyld kagebundene som beskrevet før. Efter hvert nye lag kagebund udøves let og vandret pres ved hjælp af et rent bræt. Overskydende fromage presses ud til kagens sider, fordeles med en lille, handy spatel omkring kagens kant, derved lukkes sprækkerne. Dæk hele kagen med fromage. Kontroller kagens kant rund omkring. Der vil altid opstå ujævnheder, som skal glattes således, at overtrækket kan lægges glat og fint på kagen. Det er ”murer” arbejde, man bruger igen den lille spatel, lægger lidt fromage på og kører rund omkring kagens kant, derved lukkes kanten helt og den bliver glat og fin. Før kagen overtrækkes, skal kagen være helt kold.

