



KageButikken

Hæderer



Kontor: Flinterenden 4, 4 th., 2300 København S
Butik: Roholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73
CVR nr. DK 26 80 78 83, www.kagebutikken.dk, info@kagebutikken.dk

Æggehvidepulver

Er æggehvidepulver, som er tilsat tragacanth. Den kan bruges omgående.

Brugsvejledningen på en rigtig god glasur

Vej 750g florsukker af og sigt det, så de små sukkerkrystaller frasorteres. Fordel det i 2 skåle – 1 med 500g og 1 med 250g. Vej 12g æggehvidepulver af og bland det i 100g koldt vand. Pisk det med et piskeris, så det bliver godt blandet og uden klumper. Tag skålen med 500g florsukker og rør det i æggemassen stille og roligt. Når det er gjort, piskes den sidste rest florsukker i med håndmikser. Gør det i etaper, indtil glasuren er mættet af sukker og derved mister sin skarpe glans og er blevet stiv.

Du kan også lave rigtig gode marengsbunde af æggehvidepulveret.

Du skal gøre følgende: 250g vand og 30g pulver piskes godt, 300g sukker tilsættes successive, 150g sukker piskes i til sidst.

Ingredienser: Æggehvidepulver, sukker, fortykker E415 xanthangummi, E413 tragant, E401natriumalginat, syrerregulator E333 monocalciumcitrat, E330citronsyre, salt.

Går der kage i kagen, som skal bages til dagen, får du hjælp i panikken, ring til KageButikken!