



KageButikken

Hæderer



Kontor: Flinteren 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

Sprøjteglasur med KageButikkens rene æggehvidepulver

1 portion Glasur med æggehvidepulver

Ingredienser:

12g æggehvidepulver, 100g koldt vand, 750-800g sigtet florsukker

Sigt florsukkeret igennem en finmasket sigte.

Vej 12g æggehvidepulver af og bland det med 100g koldt vand med et piskeris i en stor skål.

Nu er æggehviden klar.

Rør langsomt 500g sigtet florsukker i æggehviderne med en træske. Når det begynder at blive så sejt, at du skal bruge kræfter bruger du din elpisker. Tilsæt nu stille og roligt den resterende mængde florsukker.

Det er ikke sikkert du skal bruge alle 800g og omvendt kan det godt være du skal bruge 850g, hvis du ikke har været nøjagtig med væsken.

Glasuren er mættet af sukker, når den skifter fra højglans til matglans og du kan lave små marengs tipper i glasuren, som kun bøjer let af på toppen.

Er basisglasuren er for stiv, laves en indfarvningsprøve med lidt glasur og pastafarve. Normalt bliver glasuren mere blød. Er den stadigvæk for stiv, dryppes lidt citronsaft i glasuren, måske ¼ tsk. citronsaft. Glasuren kan holde sig mindst i 10 dage i køleskabet, veltildækket med husholdnings folie og dåse med låg.

Bedst er, at kontrollere konsistensen før brugen, tilsæt evt. mere sukker.

NATURLIG INDFARVNING af sprøjteglasur:

Der skal fremstilles en ekstra stiv sprøjteglasur, glasurportionen deles op. Giv smag med KageButikkens naturlige pasta aromaer (koncentrater jordbær, hindbær, banan, karamel, pebermynte, tropical, osv.). Kraften i smagen og farve er individuelt.

INDFARVNING med SUGARFLAIR pastafarver:

Fordel glasuren i kopper, som tildækkes med våd viskestykke eller lign. Med friske cocktailpinde tilsættes farven, der røres med glasurspatelen, indtil farven er jævn fordelt. Der skal ikke meget til. Kun rene pinde anvendes til at hente farve op fra dåsen.

TIP: Samme æggehvidepulver anvendes også til marengsbunde og marengsskåle til desserter.

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