



# KageButikken

*Hæderer*

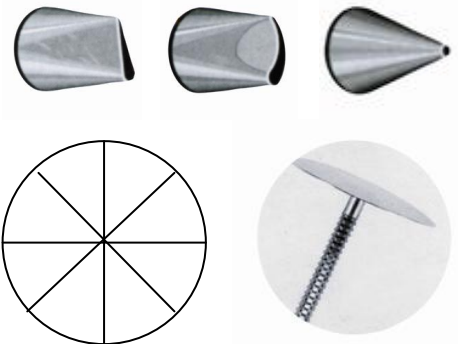


Kontor: Flinterenden 4, 4 th., 2300 København S  
Butik: Roholmsvej 15, 2620 Albertslund, Tlf. 48 24 60 48/ 26 17 09 73  
CVR nr. DK 26 80 78 83, [www.kagebutikken.dk](http://www.kagebutikken.dk), [info@kagebutikken.dk](mailto:info@kagebutikken.dk)

## Lær at sprøjte en Daisy (Margurit)

### Redskaber:

- Glasur
- Lille rosentyl 8mm lige eller 5mm med kommasvaj.
- Lille rundtyl fx 5 mm
- Blomstersøm
- Papir Skabelon
- Sprøjtepose
- Adapter
- Pastafarve – gul til centrum



### Forberedelse:

- Lav først din sprøjteglasur middel til hård. Dette er en relativ flad blomst, som ikke kræver den hårdeste glasur.
- Gør din sprøjtepose klar med adapteren.
- Sprøjt en lille klat glasur på blomstersømmet, og ”lim” din papirskabelon fast på blomstersømmet. Så er vi klar.

### Arbejdsanvisning:

1. Hold rosetyllen i 45 grader fra overfladen af papirskabelonens centrum. Den brede side skal være udad, den smalle ende skal pege skråt ned mod centrum på skabelonen. Tryk nu på sprøjteposen og sprøjt op langs stregen, lav en lille bue for enden og sprøjt tilbage igen – hele tiden inde for samme felt i skabelonen.



2. Gentag nu denne teknik så du ender med at have mellem 8-12 kronblade.



3. Sprøjt nu til sidst centrummet, hvor glasuren først er indfarvet med en gul pastafarve. Du skal holde posen lodret 90 grader og sprøjte lige på centrum af den færdige blomst.



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