



# KageButikken

*Hæderer*



Kontor: Flintarenden 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)

## Neutral fromage til ”opsmøring” af kagesiderne.

Inden du skal overtrække en kage, er det vigtigt at have lukket siderne på din kage. Årsagerne kan være mange, men de vigtigste er:

- Har du syrligt fyld i kagen, kan det ”æde” sig igennem overtrækket
- Er det en mørk kage eller mørkt fyld, kan det skinne igennem.
- Ruller du for tyndt ud, kan kagen nogen gange reddes ved, at den har en hvid ”bund”/farve under, så man ikke kan se indholdet.

Du kan gøre det på 3 måder:

- Anvende neutral fromage til ”opsmøring”
- Anvende smørcreme
- Fore kagen med lagkagebund

Vi anvender neutral fromage, idet det ikke er lige så "fedtagtig" som smørcreme og væsentligt nemmere, men i bund og grund er det nok et holdningsspørgsmål eller hvad man måske har lært første gang, man lavede en kage. Når man ved det virker, bruger man den samme metode hver gang.

Generelt skal en kage altid smøres op, hvis den ikke fores med lagkagebunde eller der kommer marcipan på siderne eller på hele kagen først.

### Arbejdsanvisning til neutralfromagen

Normalt når du anvender en neutralfromage til fyld indeni en kage, skal du først piske 1 liter piskefløde i en skål. Herefter tager du en anden skål, hvori du tilsætter 250g neutral fromage og 250g væske. De 2 ting blandes godt, hvorefter det hældes over i piskefløden og blandes hurtigt med let hånd. Så kan der tilsættes fx vanilje Bourbon pasta aroma, eller andet for at give det smag.

## MEN

når du skal bruge neutral fromage til ”opsmøring” på siderne, springer du nogle led over i processen.

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



# KageButikken

*Hæderer*



Kontor: Flinterenden 4, 4 th., 2300 København S  
Butik: Røholmsvej 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)

Pisk 1 liter piskefløde og drys herefter neutral fromagen direkte i flødeskummet.

Herved skal husblassen ikke først binde sig til 250g væske og bagefter med flødeskummet, men skal kun koncentrere sig om at binde sig til flødeskummet alene.

Derved undgår du, at det hele løber for dig.

**HUSK** at du selvfølgelig altid kan lave halve eller kvarte portioner og ikke er tvunget til at lave 1 hel liter hver gang.

Vejledningen til vores naturlige fromager finder du under BageSkolen.

God fornøjelse :o)