

Kanelkage som bogstavkage

Opskrift til 30 mindre stykker

- Start gerne dagen eller to dage inden kagen skal samles.
- Jeg bager kagen og har den på køl ind til den skal pyntes. Jeg venter med at skære den ud til bogstavet ind til den skal pyntes
- Smørcremen kan også sagtens laves inden, gerne en eller to dage inden. Jeg kommer den i sprøjteposen med en tyl i enden. Så den er klar til at sprøjte med.

Samlet tid

3 timers tid

Ingredienser

Kanelkage

- 900 g hvedemel
- 1 stor tsk. salt
- 1 spsk. kardemomme
- 3 spsk. kanel
- 2 spsk. natron
- 330 g smør
- 600 g sukker
- 3 æg
- 1 liter kærnemælk

Frosting

- 400 g smør
- 600 g flormelis
- 1/2 dl stærk kaffe, brygget
- 2 spsk. vaniljesukker
- 200 g mørk chokolade

Pynt

- hindbær
- blåbær
- ferrero rocher
- toffifee
- chokoladekringler
- marengskys
- rød slik
- flag

Sådan gør du

KAGE:

1. Tænd også ovnen på 175 grader varmluft og tag al smør ud af køleren med det samme
2. Bland de tørre ingredienser sammen i en skål (mel, kanel, kardemomme, salt og natron)
3. Kom smør, sukker og æg i en skål og pisk det sammen til det er lyst og luftigt. Lad blot resten af smørret ligge på køkkenbordet, så du kan bruge den til frosting også.
4. Kom den luftige æggemasse over til melet og tilsæt også kærnemælk. Pisk det hele sammen
5. Tag en bradepande og kom to stykker bagepapir i, jeg krøller dem sammen først, så er det nemmere at få stoppet dem ned i hjørnerne og hen over hinanden. Hæld dejen i.
6. Bag i ca. 40 minutter, det fik min. Men hold øje, prik i den. Når der ikke hænger dej ved, men lidt kagesmuldr – så er den færdig. Den må gerne virke lidt underbagt, den skal nok sætte sig.
7. Lad kagen køle helt af inden du kommer din frosting over

FROSTING:

1. Smelt chokolade over vandbad eller i mikroovnen.
2. Rør alle de resterende ingredienser sammen med en håndmixer, og tilsæt den smeltede chokolade.
3. Kom i en sprøjtepose med en stjernetyl i enden
4. Læg på køl 15 minutters tiden inden den sprøjtes på

SAMLING:

1. Skær kagen ud som et bogstav, jeg brugte ingen skabelon, men skar blot i fri hånd. Dog kan du sagtens printe eller købe forme. gem alt du skærer fra i fryseren til en anden god gang.
2. Sprøjt smørcremen ud på kagen i små toppe
3. Pynt med alt det du holder af.