

Birtes Formkage

Ingredienser	Fremgangsmåde
200 g sukker 40 g marcipan 200 g margarine / smør 200 g æg 240 g mel 60 g mælk Chokoladecake: + 20 g kakao Spansk vanilje: 80 g chokoladedrys el. hakket chokolade og lidt vanilje Mazerinkage: vanilje	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 170° (varmluft 150°) 4. Rør marcipanen ud i sukkeret – tager lang tid 5. Rør nu margarinen ind i sukkeret – til det er hvidt 6. Tilsæt æggene 1 ad gangen – det skal røres helt ud før det næste tilsættes 7. Sigt melet – og kakaoen, hvis du laver chokoladecake – og rør det forsigtig i 8. Kom evt. vanilje i og tilsæt mælken imens der røres 9. Fordeles i den smurte form(e) og sættes midt i ovnen og bages i 45 min. 10. Når kagen er afkølet pyntes den med glasur
Redskaber	
1 aflang brødform eller 2 mindre runde forme	

Banankage med karamel

Ingredienser	Fremgangsmåde
150 g smør 300 g sukker 2 æg 2-3 mosede bananer 1 ts vanillesukker 275 g mel 1 ts bagepulver 1 knivspids salt 1 dl mælk Karamelglasur: 75 g smør ½ dl farin ¼ dl mælk 1 ts vanillesukker 2 dl flormelis	11. Læs først opskriften igennem 12. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 13. Tænd ovnen på 175° (varmluft 150°) 14. Pisk smør og sukker luftigt 15. Pisk æggene i et ad gangen 16. Rør resten af ingredienserne i, i nævnte rækkefølge 17. Kom dejen i en lille smurt bradepande, og bag den i 45 min. – mærk efter med et træspyd / strikkepind om kagen er færdig 18. Sættes til afkøling 19. Glasur: Varm smør, farin, vanillesukker og mælk op, til smørret er smeltet 20. Tag gryden af varmen, rør flormelis i, og smør glasuren på kagen
Redskaber	