

Sådan bager I fodboldbane-kage

Til dejen:

Für den Teig:

- 200 gr. kakaopulver
- 2 pakker vaniljesukker
- 260 gr. sukker
- 360 gr. smør eller margarine
- 250 ml. mælk
- 460 gr. hvedemel
- 4 teskefulde bagepulver
- 6 æg



Til dekoration:

- 200 gr. hvid overtrækschokolade
- 10 gr. smør eller margarine
- 1 pakke grøn levnedsmiddelfarve
- Hvid glasur
- Udsmykning (f.eks. 1 pose Haribo vingummibamser, tandstikkere og papir til vimpler, lakrids)

Sådan gør I:

1. Rør smør/margarine, sukker og vaniljesukker sammen med en el-pisker, til det bliver skummende. Derefter røres æggene i.
2. Bland mel, bagepulver og kakaopulver sammen.



3. Melblandingen og mælken blandes langsomt i smør- og sukkermassen.
4. Stryg bagepladen med vand, og læg bagepapir på bagepladen. Derefter bredes dejen glat ud på pladen.



5. Ovnen varmes op til 160 grader varmluft og kagen bages midt i ovnen i ca. 40 minutter. Lad kagen stå til afkøling, fjern den fra pladen, og læg ud på et hårdt og koldt underlag.



6. Bland den hvideovertrækschokolade og 10 gr. smør/margarine i et varmt vandbad og bland det derefter med den grønne levnedsmiddelfarve. Den færdige glasur stryges oven på kagen, der derefter stilles til afkøling.
7. Med den hvide glasur tegner I nu en fodboldbane, og opstiller 2 hold med vingummibamserne. Målene laver I af lakrids, og af tandstikkerne laver I hjørneflag.



Så er I færdige. Kampen kan begynde. Kagen kan spises!