



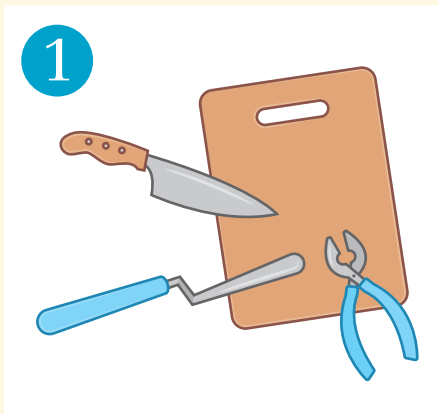
KAKER

PORSJONERING OG OPPDELING AV HØYE KAKER

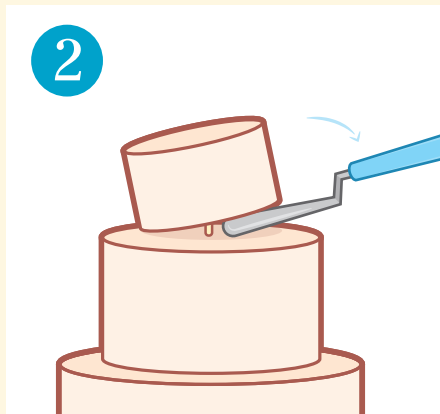


Frøken Holm

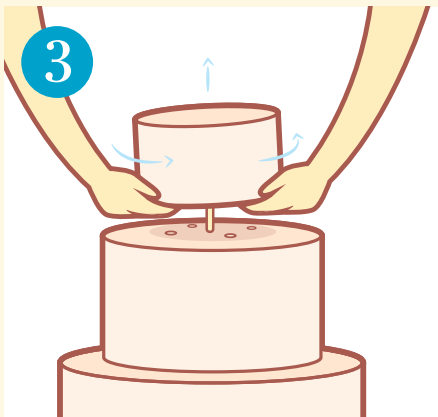
PORSJONERING OG OPPDELING AV HØYE KAKER



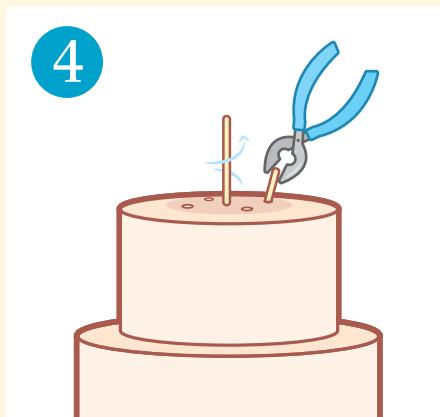
Du trenger: kakeløfter, skarp kniv, skjærefjøl en liten tang og rene hender for å dele opp en høy kake!



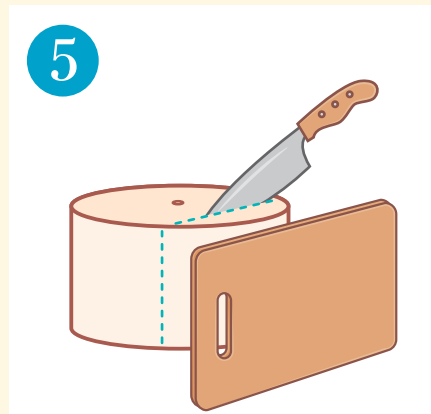
Løsne den øverste kakeetasjen med kakeløfteren. Skjær forsiktig hele veien rundt etasjen.



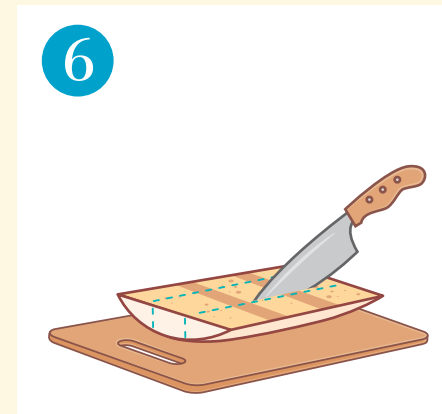
Løft og vri den øverste etasjen fri fra evt. pinner og sammenbindere.



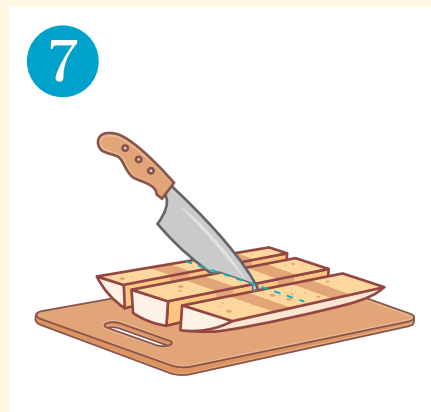
Vri og dra ut pinner og sammenbindere. Bruk gjerne en liten tang.



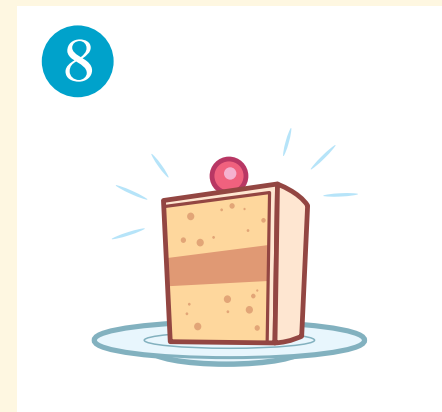
Skjær forsiktig av 1/4 av kakeetasjen. Kniven bør være skarp.



Legg etasjen på fjølen og del opp i to eller tre deler.



Del opp i ytterligere tre eller fire deler.



Servér!

Frøken Holms kaker

TEMPTATION

Sjokoladebunn med mørk og lys sjokoladekrem

RASBERRY DREAM

Vaniljebunn med friskt bringebærfyll

CARAMEL HEAVEN

Vaniljebunn med karamellkrem og karamellsaus

OREO

Sjokoladebunn med oreokrem og jordbærsaus

SWEET & SOUR

Vanilje med sitronkrem og bringebær

STICKY CARROT

Gulrotkake, ostekrem og salt karamellsaus

PLAIN

Sjokoladebunn med lys sjokoladekrem

RED VELVET

Rød fløyelsbunn m/ ostekrem og bringebær

Vi baker i
Fredrikstad, men leverer
større bestillinger til hele
Østlandet

Alle våre kaker kan
bakes glutenfrie, melkefrie
og veganske.

Visste du at
vi også holder
bakekurs?

