

Bilbane

25 - 30 portioner

 for let øvede

● Op til 60 Min.



Tænd ovnen på 160° C varmluft eller 175° C traditionel varme.

1 Chokoladecake:

Smelt smørret i en gryde. Tilsæt kakao og rør indtil det er opløst i smørret. Tag det af varmen.

Pisk sukker, æg og vaniljesukker cremet og luftigt. Sigt mel og bagepulver i æggemassen og rør det sammen. Rør derefter kakaosmør og mælk i dejen. Fordel dejen i to smurte springforme (ø 22 cm), gerne med bagepapir i bunden. Bag kagerne midt i ovnen i 30-35 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet.

Afkøl kagerne på en bagerist.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
2 springforme; ø 22 cm

Chokoladecake:

250 g smør
4 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa
300 g sukker
4 æg str. M/L
2 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
250 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 dl mælk

Topping og pynt - asfalt:

200 g flormelis
2 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa
2 - 3 spsk. kogende vand
Dr. Oetker Writing Icing Decór

Topping og pynt - græs midte:

125 g flormelis
50 g blødt smør
½ tsk. Dr. Oetker Grøn Konditorfarve
1 - 2 spsk. mælk
Dr. Oetker Økologisk Leafy Pear krymmel eller den grønne krymmel fra Neon krymmelmix
Målfag af papir og tandstik
Små biler

2 Topping og pynt - asfalt:

Skær et lille buet stykke af den ene kage, så de to kager kan passe sammen som et 8-tal. Læg de to kager sammen på et serveringsfad.

Sigt flormelis og kakao sammen, tilsæt kogende vand og rør til glasuren har en passende konsistens. Overtræk kagerne med glasuren, lad den tørre let.

Tegn vejstriber på kakaoglasuren med hvid Writing Icing Decór.

3 Topping og pynt - græs midte:

Kom flormelis, smør, konditorfarve og mælk i en skål. Pisk blandingen først ved lav hastighed 1 minut og derefter 3-4 minutter ved højeste hastighed til konsistensen er luftig.

Kom smørcreme på midten af hver kage som græsplæne (se billedet). Drys med grøn krymmel, enten Leafy Pear eller grøn krymmel fra Neon Mix.

Tegn et målflag på et lille stykke papir og sæt det fast med tape på en tændstik, dekorér kagen med flaget og små biler.

Tip:

Hvis du vil lave en endnu nemmere glasur, så prøv vores [Choco Dream Icing & Frosting](#). Du kan både bruge den til at lave en almindelig glasur, en smørcreme eller cream cheese frosting. Vi har her samlet vores bedste [opskrifter på Icing & Frostings](#).