


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.

Bagetid: 30 - 35 minutter

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
2 springforme; ø 22 cm

Chokoladecake:

250 g smør
4 spsk. kakao
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

Chokoladeglasur:

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

Græspynt:

125 g flormelis
50 g blødt smør
½ tsk. Dr. Oetker Grøn Konditorfarve
1 - 2 spsk. mælk
Dr. Oetker Neon krymmel - kun den
grønne krymmel
Målflap af papir og tandstik
Små biler

2 Chokoladeglasur:

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 Græspynt:

Kom flormelis, smør, Grøn 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 fra Neon Mix.

Tegn et målfag på et lille stykke papir og sæt det fast med tape på en tændstik, dekorer 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](#).