

# Fodboldkage

18 - 20 portioner



Op til 40 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
bradepande

### Chokoladedej:

175 g smør  
25 g kakao  
250 g sukker  
3 æg str. M/L  
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med  
bourbon vanilje  
200 g hvedemel  
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver  
½ dl mælk

### Glasur og pynt:

200 g flormelis  
1 tsk. Dr. Oetker Grøn Konditorfarve  
1 - 2 spsk. varmt vand  
Dr. Oetker Junglekrymmel  
Dr. Oetker Writing Icing Decór  
vingummier til spillere og dommer

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

## 1 Chokoladedej:

Smelt smørret i en gryde. Tilsæt kakao og rør det ud i smørret, lad blandingen køle let.

Pisk sukker, æg og vaniljesukker cremet og luftigt. Sigt mel og bagepulver i æggemassen og vend dejen samme. Vend kakaosmør og mælk i dejen.

Kom dejen i en smurt bradepande, evt. med bagepapir. Bag kagen midt i ovnen i 20-25 minutter. Mærk efter med et træspyd om kagen er færdigbagt. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl chokoladekagen på en bagerist.

**Bagetid: 20 - 25 minutter**

## 2 Glasur og pynt:

Rør en glasur af flormelis, Grøn Konditorfarve og varmt vand, juster med vand indtil den ønskede konsistens opnås. Smør glassuren ud over kagen i et jævnt lag. Drys med grøn krymmel imens glassuren stadig er fugtig. Tegn fodboldbanen med hvid Writing Icing Decór og kom vingummibamser på som spillere.



**Tip:**

Istedet for krymmel kan du også farve kokosmel med Grøn Konditorfarve og bruge det som græs. Kom kokosmel i en frysepose og tilsæt en lille smule Grøn Konditorfarve, maser farven ind i kokossen. Tilsæt mere farve hvis det er nødvendigt, men pas på at kokossen ikke bliver for våd. Lad evt. kokossen tørre lidt før den drysses på kagen.

