



Dekortips: Kle en kake med Choco Fondant

1 springform



Enkel

up to 40 Min.



Ingredienser:

Til dekor:

2 pakker Dr. Oetker Choco Fondant (400g)

Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls

smeltet, mørk sjokolade

- 1 Dekk kaken med et tynt lag smørkrem eller frosting.
- 2 Kna fondanten til den blir smidig å jobbe med. Kjevle den så ut på et glatt underlag, og snu den ofte så den ikke fester seg til underlaget. Bruk gjerne litt melis om den klistrer seg. Når lokket skal legges på kaken, kan det være praktisk å legge fondanten halveis over kjevlen som støtte.
- 3 Legg lokket forsiktig på kaken og bruk en smoother eventuelt hendene til å glatte ut lokket. Løft lokket litt utover for å jevne sidene, og skjær av overskytende fondant.
- 4 Lag mønster rundt kaken med en knivsegg eller lignende og bruk smeltet sjokolade til å feste sølvperlene.

