

BAGNING:

RØRT KAGEDEJ:

bagepulver er hævemiddel.

Formkage

I. CHOKOLADEKAGE :

100 gram margarine
100 gram sukker = $1\frac{1}{2}$ dl.

1 æg

100 gram mel = 2 dl.
 $\frac{1}{2}$ tsk. bagepulver
2 sps. kakaopulver
2 sps. vand

II. CITRONKAGE:

100 gram margarine
100 gram sukker = $1\frac{1}{2}$ dl.

1 æg

100 gram mel = 2 dl.
 $\frac{1}{2}$ tsk. bagepulver
2 sps. citronsaft

1 aluminiumsform ca. $\frac{1}{2}$ l.

formen skal være smurt med smeltet margarine
ovnen skal være tændt på 190°

Alle varene findes frem, og der måles helt nøjagtigt af, og samles sammen på arbejdstallerkner.

Arbejdsredskaber findes frem.

Margarinen kommes i den store skål, og den røres blød med en grydeske, til det ligner mayonnaise,

Sukkeret kommes ned i skålen til margarinen, og de to ting røres nu GODT sammen til det hvidt.

Ægget slås ud i en kop og piskes sammen med en stegegaffel.

Ægget kommes i dejen lidt efter lidt, imens der røres rigtigt GODT og KRAFTIGT ind imellem.

Mel og bagepulver blandes på en arbejdstallerken.

Det kommes i dejen, og dejen røres sammen.

I. kakaopulver og vand røres i dejen, og dejen kommes i den smurte form.

II. citronsaft røres i dejen, og dejen kommes i den smurte form.

Kagen sættes i den varme ovn i ca. 40 min.

For at se om kagen er helt færdigt bagt, kan der stikkes en gaffel ned midt i kagen og gafflen trækkes langsomt op, er der dej på gafflen er kagen ikke færdig, er der ikke dej på gafflen er kagen færdig.

Når kagen er færdig bagt tages den ud af formen og stilles til afkøling på en rist, før der skæres i den.

KAKAO

1 SPK SUKKER } 1.