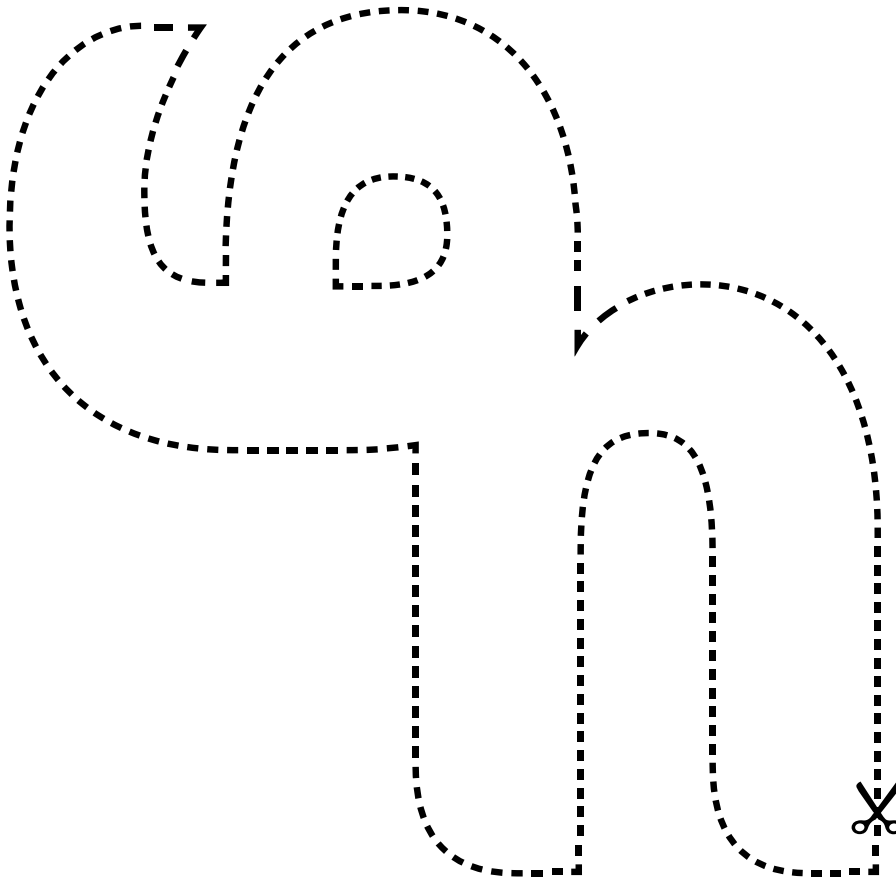


Vi bakar en elefantkaka.



Stansa ut elefanterna, lägg dem på degen och markera konturerna i degen med en kniv

Kakrecept:

Deg:

250 g mjöl
2 teskedar bakpulver
100 g socker
2 paket vaniljsocker
2 äggulor
150 g smör

- Blanda ingredienserna.
- Grädda i 200 grader i 8–10 minuter.

Glasyr:

blå karamellfärg
florsocker
2 äggvitor
vatten

- Blanda ingredienserna tills du får en bredbar glasyr.
- Pensla den bakade kakan med glasyren och låt torka.