

# Sådan bager du Jesper Geds Hus



1. Smør kagebunden med den grønne glasur og drys det farvede kokosmel på toppen.



2. Sæt Jesper Geds Hus midt på kagen og læg forsigtigt glasur-blomsterne rundt i græsset.



3. Sæt vandkanonen på toppen af Jesper Geds Hus – brug evt. en tandstik for at holde den på plads.



4. Brug et grillspyd el. til at lave en hul igennem vandkanonen, så vandpumpen kan komme igennem.

Find alle vores film med  
KAGEDYSTEN på YouTube



# Sådan bager du

# Jesper Geds Hus

## Bunden

200 g smør  
250 g sukker  
3 æg  
200 g hvedemel  
50 g kakao usødet  
2 tsk bagepulver  
1 tsk vaniljesukker  
1 knivspids salt  
1 dl mælk

1. Forvarm ovnen til 175°C (alm. ovn).
2. Smelt smørret og lad det køle lidt af.
3. Pisk sukker og æg lyst og luftigt.
4. Rør det smeltede smør i.
5. Bland hvedemel, kakao, bagepulver, vaniljesukker og salt sammen og sigt det.
6. Vend de tørre ingredienser i dejen skiftevis med mælken.
7. Hæld dejen i en smurt springform med bagepapir i bunden (24 cm).
8. Bag kagen i ca. 35–40 minutter (tjek med en tandstik).
9. Lad kagen køle af i formen.



## Blomster og græs

### Blomster

300 g flormelis  
1,5 dl æggehvite  
Lidt vand  
Grøn pastafarve  
Gul pastafarve  
Rød pastafarve  
Blå pastafarve

### Blomster

1. Pisk flormelis med æggehvide til den er hvid og sej.
2. Tilføj lidt vand hvis den ikke er flydende nok til at sprøjte ud.
3. Del glasuren op i fire portioner og farv dem med pastafarven – halvdelen skal farves grøn.
4. Sprøjt små blomster ud på bagepapir og lad dem tørre – husk at gemme noget af den grønne glasur til at lime græsset fast på bunden + lidt af hver farve til at lave blomsten til Jesper Geds vandkanon.

### Græs

2 dl kokosmel  
Grøn pastafarve

### Græs

5. Hæld kokosmel i en plastikpose med lidt grøn pastafarve.
6. Luk pose med lidt luft i og ryst den indtil alt kokos er farvet grøn.

# Sådan bager du

# Jesper Geds Hus

## Jesper Geds Hus

500 g kagerester  
6 spsk hindbærmarmelade  
0,5 dl usødet kakao

### Bark

375 g marcipan  
375 g flormelis + lidt til  
udrulningen  
70 g glykosesirup  
0,5 dl usødet kakao

### Rødder

200 g mørk chokolade

1. Rør kageresterne i en mixer med k-spade eller dejkrog.
2. Tilsæt hindbærmarmelade og kakao.
3. Fortsæt med at røre indtil massen er ensartet og fugtig – tilsæt vand eller mere marmelade, hvis massen er for tør.
4. Form massen til en træstamme som Jesper Geds hus og sæt den i køleskabet.

### Bark

5. Ælt marcipan, flormelis og glukosesirup til massen er ensartet.
6. Rul marcipanen med en kagerulle – brug flormelis så den ikke klistrer fast.
7. Pensl marcipanen med en smule vand på den ene side og beklæd træstammen med det.

### Rødder

8. Hak chokoladen fint.
9. Smelt chokoladen forsigtigt i mikroovn i omgange af 10-20 sekunder hvor du rører imellem.
10. Når chokoladen lige nøjagtigt er smeltet dypper du bunden af træstammen i chokoladen. Lad den tørre på bagepapir.

### Bark

11. Når chokoladen er tør, pensler du marcipanen med kakao.



## Jesper Geds vandkanon

1 stor chokolademuffin  
Rød, gul, grøn og blå glasur

1. Form blomsten til vandkanonen med glasur og lad den tørre på bagepapir – husk at lave et hul i midten, hvis din kage skal kunne sprøjte vand.
2. Sæt blomsten fast på toppen af din chokolademuffin – brug glasur som lim.

