

Slik lager du 17. mai-kaken - trinn for trinn.

Beskjær begge kakene slik at de blir rette og om du vil, fjern et tynt lag fra bunn/topp om de er litt brune.



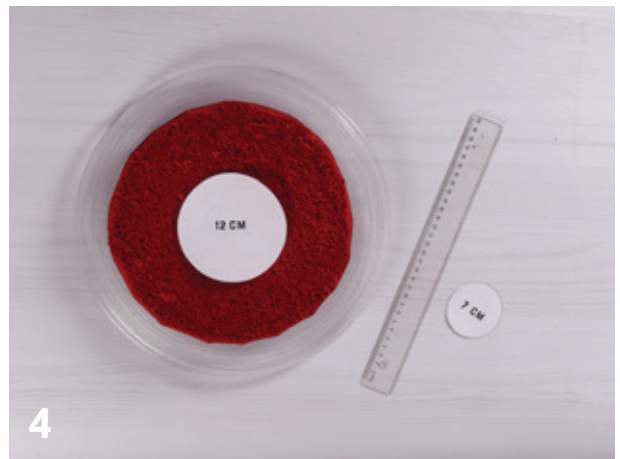
Del den røde kaken i to like høye deler.



Skjær til en 1 cm høy tynn blå kakebunn, og skjær til den gjenstående delen slik at den har samme høyde som de røde bunnene. Vær nøyaktig. (Du har nå to like høye røde bunn, en tilsvarende blå bunn, og en tynn blå bunn, ca. 1 cm høy.)



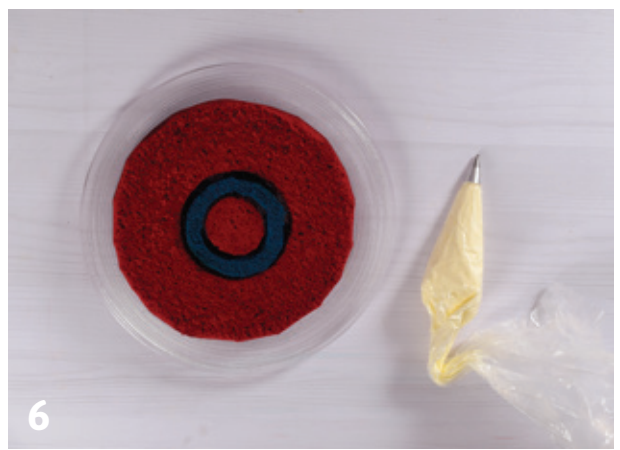
Klipp ut 4 sirkler av papir på henholdsvis 7, 8, 11 og 12 cm, som du bruker som mal for midtsirkelene som skal danne flagget inne i kaken. Mål nøyaktig hele tiden slik at midten blir på samme sted når du monterer de ulike lagene av kaken.



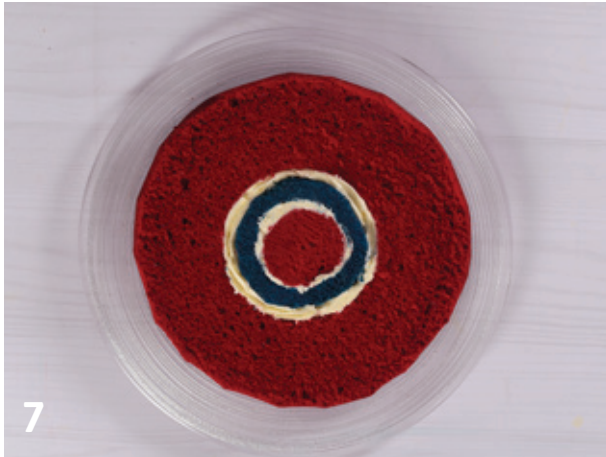
Legg den første røde bunnen på et fat. Sirkelene på 7 og 12 cm brukes på de røde kakebunnene. Begynn med å skjære ut den største sirkelen i midten på kakebunnen og ta denne ut fra bunnen. Så skjærer du ut en liten (7 cm) fra denne sirkelen og plasserer den lille tilbake i midten på fatet, slik at det er et åpent hull mellom denne og resten av kaken.



I den tykkeste blå kakebunnen skjærer du ut sirkelene som er 11 cm. (Den tynne blå kakebunnen skal være hel.) Skjær så ut en liten sirkel i midten av disse sirkelene igjen (8 cm), slik at du har to blå ringer på ca 1,5 cm.



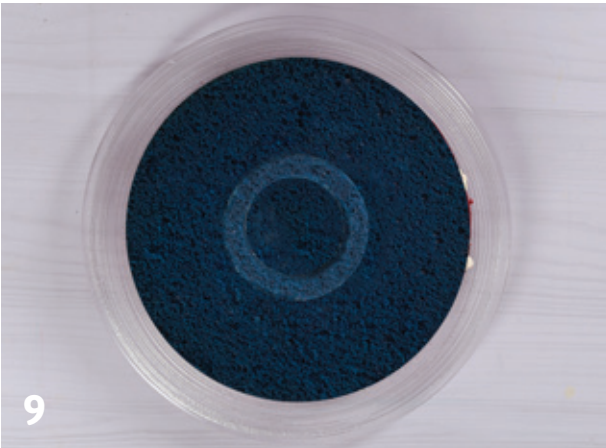
Du skal nå bruke den første blå ringen og plassere den i hullet på den røde kakebunnen som ligger på fatet. Fyll ostekrem i en sprøytepose og fyll i mellomrommene mellom ringene i midten på den første bunnen.



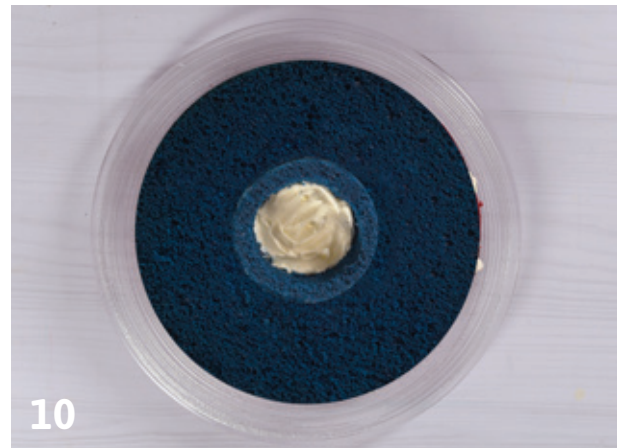
7
Om ikke den blå kakeringen er like høy som den røde bruker du litt av kakerestene du har, slik at de blir like høye.



8
Smør et lag med ostekrem over den røde delen av kakebunnen, men unnlatt å dekke den blå ringen.



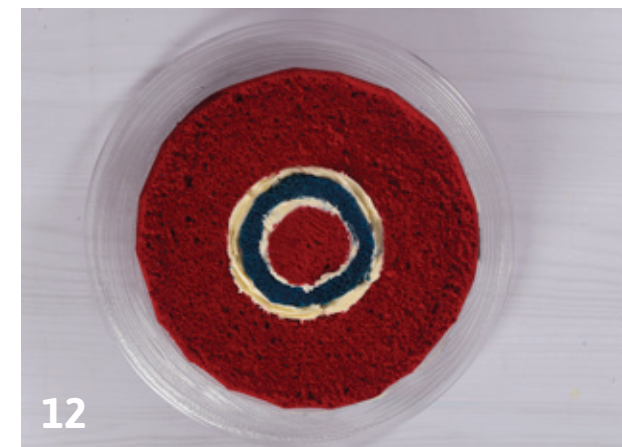
9
Legg så den hele tynne blå kakebunnen på kaken og deretter den andre blå ringen (11 cm) oppå denne. Sørg for at den blir plassert i midten av kaken (mål nøyaktig).



10
Bruk sprøyteposen og fyll ostekrem i midten av ringen.



11
Smør ostekrem på resten av den blå bunnen, men ikke på toppen av den blå ringen.



12
Plasser den siste lille røde midtsirkelen i midten av den blå, og den siste røde kakebunnen oppå laget med ostekrem. Fyll mellomrommene med ostekrem. Og dekk tilslutt hele kaken med resten av kremen.

Pynt kaken etter ønske, men husk at kakestykkene må deles helt inn til midten av kaken for at hele flagget skal vises på hvert kakestykke.