

# Regnbågskakor

Recept på söta regnbågskakor av mördeg. Kakorna passar perfekt till barnkalaset med unicorn-tema men är även ett roligt pyssel när du vill baka med barnen.

16 styck    Lyckas lätt  up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Kakdeg:

115 g smör osaltat  
65 g strösocker  
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker  
200 g vetemjöl  
cirka 1 - 2 msk mjölk

### Dekoration:

1000 g Dr. Oetker Sugar Fondant White  
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger blå , rosa, gul, röd och grön  
cirka 1 msk honung som klister

- 1** Förbered 2 st plåtar med bakplåtspapper.  
Rör samman smör, vaniljsocker och strösocker till en mjuk massa. Tillsätt mjölet och arbeta ihop till en kakdeg. Om degen är för smulig, håll i 1-2 msk mjölk för att hjälpa degen att hålla samman.
- 2** När degen är klar, kavla ut den till ca 1/2 cm tjocklek på ett mjölat bakbord.  
Stansa ut 8 st cirklar, ca 9 cm i diameter och dela sedan dessa på mitten så du har 16 st halvcirkelformade kakor.  
Placera kakorna med lite mellanrum på plåtarna och ställ in de i kylskåpet i en halvtimme. Detta hjälper kakorna att hålla formen bättre när de sedan gräddas.
- 3** Sätt ugnen på 180°C/ 160°C varmluft. Grädda kakorna i 15-20 minuter, tills de är gyllene i färgen. Låt kakorna svalna på plåten ca 10 minuter innan du lyfter över de på ett bakgaller där de får svalna helt.

**4** Dekoration:

När kakorna svalnar är det dags att färga fondanten. Dela fondanten i 6 delar. Lägg varje del i lite plastfolie för att hindra att de torkar.

Ta fram en del i taget och knåda den mjuk och följsam på ett underlag som du har pudrat lätt med florsocker. Platta till fondanten och droppa några droppar gelfärg i mitten.

Vik fondanten fram och tillbaka för att på så vis knåda in färgen, tillsätt ytterligare några droppar färg tills du har önskad nyans. (För att få orange, blanda gul och röd färg).

Upprepa proceduren tills alla utom en del har en färg i din regnbåge.

Den sista delen lämnar du vit. Glöm inte att lägga plastfolie runt delarna igen så att de inte torkar.

**5** När kakorna är helt kalla (de kan behöva en stund i frysen) ta en liten bit av varje färgad fondant och rulla ut till korvar. Pensla en kaka med honung.

Börja från toppen och lägg korvarna längs kakan i den ordning du vill ha dina färger, avsluta med en liten boll av den nedersta färgen.

Tryck lätt fast fondanten så att den är ordentligt fäst. Upprepa detta steg tills alla kakor är dekorerade med fondant.

**6** Avsluta med att göra små bollar av den vita delen som du fäster som små moln på regnbågarna med hjälp av honung. Förvara kakorna i en lufttät burk.