Lív er ein popput

Cupcakes

2 egg
225 g. av smøri/Becel
225 g. av sukri
170 g. av mjøli
2 tsk. av vaniljusukri
2 tsk. av bakipulvuri

Ger soleiðis: Píska egg, smør og sukur til tað er lætt og luftigt.
Píska tað síðan saman við restini í umleið 2 minuttir.
Skeiða deiggið í formar. Silikonuformar halda forminum væl.
Brúkar tú pappírsformar, er best at seta teir niður í jarnformar eisini. Baka í 12-14 minuttir við 160 stigum.

Smørkrem til cupcakes
Píska helvt um helvt flourmelis og sukur. Lita við fruktfarvu. Fyll í sprøjtuposa, vel eina vakra túllu og trýst út á køkuna. Tú kanst eisini blanda tveir ymsir litir í sama posa.

Frískari krem
Píska ein pakka av róma stívan. Píska síðan ½ rómaost við 1 tsk. av vaniljusukri og 1 spsk. av flourmelis, sum tú vendir saman við stíva rómanum. Fyll í sprøjtuposa, vel eina vakra túllu og trýst út á køkuna.

Til ber at bíleggja allar greiðir til at gera cupcakes við á internetinum. Lív bíleggur ofta frá professionellum handlum í Bretlandi, men hon vísir eisini á eina fína danska heimasíðu www.kagebutikken.dk.

Tá tú pyntar við smørkremi, "icing", marcipan og tílíkum, er best at hava góða útgerð. Til dømis ymsar túllir, smáar mynsturformar, sprøjtuposar, silokone- og jarnformar. Eisini fæst alt møguligt at prýða við, so sum flótandi fruktfarva, putirlitir at pensla á, glitur, drúss, perlur og sukurprýði í øllum hugsandi litum og skapum.

18 ára gamla Lív Seyer Vistrup fór í læru sum konditari, tí hon elskar at baka og pynta cupcakes. Íblástur fær hon frá japanskari popmentan, sum hon og vinkonurnar ganga so høgt uppí

Lívið hjá Lív Seyer Vistrup er á nógvan hátt øðrvísi enn hjá vanligum føroyskum ungdómum. Við íblastri frá japanskari pop-mentan hava hon og vinkonurnar ein helt serligan áhuga fyri list, móta, tónleiki, teknirøðum og … køkum!

Ja, tú las rætt, tí ein partur av elskuliga japanska stílinum er at baka og pynta romantiskar køkur, sum hóska til popputta og sera kreativa tekniseriu- og bubligummstílin við eitt nú flesakjólum, rottuhalum og knæsokkum.