



Brúðarkækulist



Elin Jákupsdóttir Petersen, kondittari, ger einar 50 brúðarkækur um árið.

Hon samstarvar við brúðarpörini um litir og form á kækuni, og hvör koka tekur einar 3-4 tímar at gera.

– Flestu brúðarpør velja at hava marsipan uttan á, men vit hava eisini eitt sum eitur fondant, til tey sum ikki dáma marsipan ella vilja hava eina heilt hvíta køku, sigur Elin, sum starvast á bakarínum Miðberg í Saltangará.

Fyllan, sum flestu brúðarpør velja er hindbersúltitoy, vaniljukrem við sjokulátabitum og jarðberfromagu.

Vanligast er at hava trýggjar hæddir, men eru nógv fólk til brúðleypi verða fyra hæddir nýttar.

Um summarið er tað mest at gera, og Elin veit longu um fyra kakir, sum skulu gerast til sama leygardag í summar.

Kostnaðurin fyri brúðarkøkurnar er 2.200,- fyri trýggjar hæddir og 2.800,- fyri fyra hæddir.

