



Soleiðis skrivaði Signe í teldupostinum við myndini av lidnu køkuni: "Hetta segði Jóhann í morgun, tá hann sá køkuna, sum nústani varð liðug kl. 02.30 í nátt: "OOHHH my God..... HANDAN er flott.....HANDAN er SUPER flott....Túsund takk fyri"! Tað eru júst hasar reaktiónirnar, sum dríva verkið :))



Eftir at 17 vaksin og 19 børn høvdu fingið sær :)

Børnini dríva verkið

Men hvat er tað, sum drívur verkið? Hví tímir Signe at brúka so nógva tíð, orku og pengar upp á nakað, sum bara verður etið eftir fáum tímum?

- Hjá mær er hetta eitt hugnaligt frítíðarítriv, sum bara verður betri av at síggja gleðina í barnaeygunum, tá tey síggja sína dreymakøku, fortelur Signe, sum hevur valt at ganga heima, meðan maðurin arbeiðir úti.

Jóhann er innkomin, meðan vit práta. Hann situr og fær sær av frágera vøkru og væl smakkandi ”forglemmigej køkuni”, sum Signe hevur gjørt úr sama tilfari sum robottin. Hon minnst nevniliga, at hetta er yndisblóman hjá undirritaðu.

Spurdur hvørja køku hann fer at velja sær næstu ferð, svarar Jóhann avgjördur:

- Ein flúgvare!

Uppskriftir

Fondant

- 15 stórir hvítir skúmfidusar
- 2 spsk. av kaltkókaðum vatni
- 1 spsk. av matolju
- 500 gr. av sálðaðum flourmelis

Legg skúmfidusar, vatn og olju í eina skál. Set í mikroovnin í 40 sek. á 800w, til teir eru stórir og lættir. Rør 2-300 g. av flourmelisi í, eitt sindur í senn (hetta er sera kleprutt og heitt). Tá tað kennist passaligt, eltir tú restina av flourmelisinum inn í deiggið á borðinum, til tað verður sum modelérvoks. Um ov nógv flourmelis er í, verður tað turt og sprekkar, og um ov lítið er í, kleprar tað fast allastaðni. Goym tilfarið í lufttøttum posa í kuldaskápinum til næsta dag. (Kann goymast í 6 vikur). Tá tú skalt brúka tað, kanst tú hita tað eitt sindur í mikroovninum aftur. Skal tað vera lættari at evna til, ber til at lata Tylose-pulvur í fondantið. Litevnið er pastaliting, sum verður elt inn í tilfarið. Tað fæst hjá Panduro Hobby í 2 x 3 og frá ymsum nethandlum, eitt nú www.kagebutikken.dk. Silvur og bronsulitir eru effektfarvur, sum er pulvur, ið verður blandað við alkoholi og penslað omaná.

Smørkrem

- 50 gr. av smøri
- 50 gr. av palmin
- 1 ts. av klárum vanilju ekstrakt
- 400 gr. av sálðaðum flourmelis
- 2 spsk. av mjólk
- evt. 10 dropar av appilsinekstrakt, sum fæst frá Panduro í 2x3.

Miksa smør og palmin við elmiksara og lat vaniljuekstrakt í. Við miðalferð rører tú flourmelis í, eitt sindur í senn. Skava ofta inn á síðuna og í botnin. Tá alt sukrið er upptikið, er tilfarið turt, og tú rører mjólkina í við miðal ferð til kremið er lætt og fluffy. Goym tað undir einum vátum klæði. Kremið kann standa í lufttøttum ilati í kuldaskápi í 2 vikur. Verður pískað aftur, æðrenn tað verður brúkt. Skal tað vera meira flótandi, til dømis til at skriva við, kanst tú lata 2 eyka spsk. av mjólk í. Skal tað vera kritahvítt, kanst tú droppa smørið og brúka 100 g. av palmin og ½ ts. av klárum smørkekstrakt í staðin.

Rómakrem við smakki

Rómi verður hitaður upp saman við tí, sum hann skal smakka av. Má endiliga ikki kóka. Verður settur í kuldaskápið til næsta dag. So er klárt at píska til skúm við lekrum smakki. Til dømis ber til at bráðna góða sjokolátu við appilsin- ella bláberjasmakki ella Toblerone saman við rómanum.



Avbera vøkur og væl smakkandi køka, sum Signe hevði bakað til okkara, tá vit vóru á vitjan. Hon helt seg minnst, at yndisblóman hjá undirritaðu er "forglemmigej" - og tað var púra rætt:)