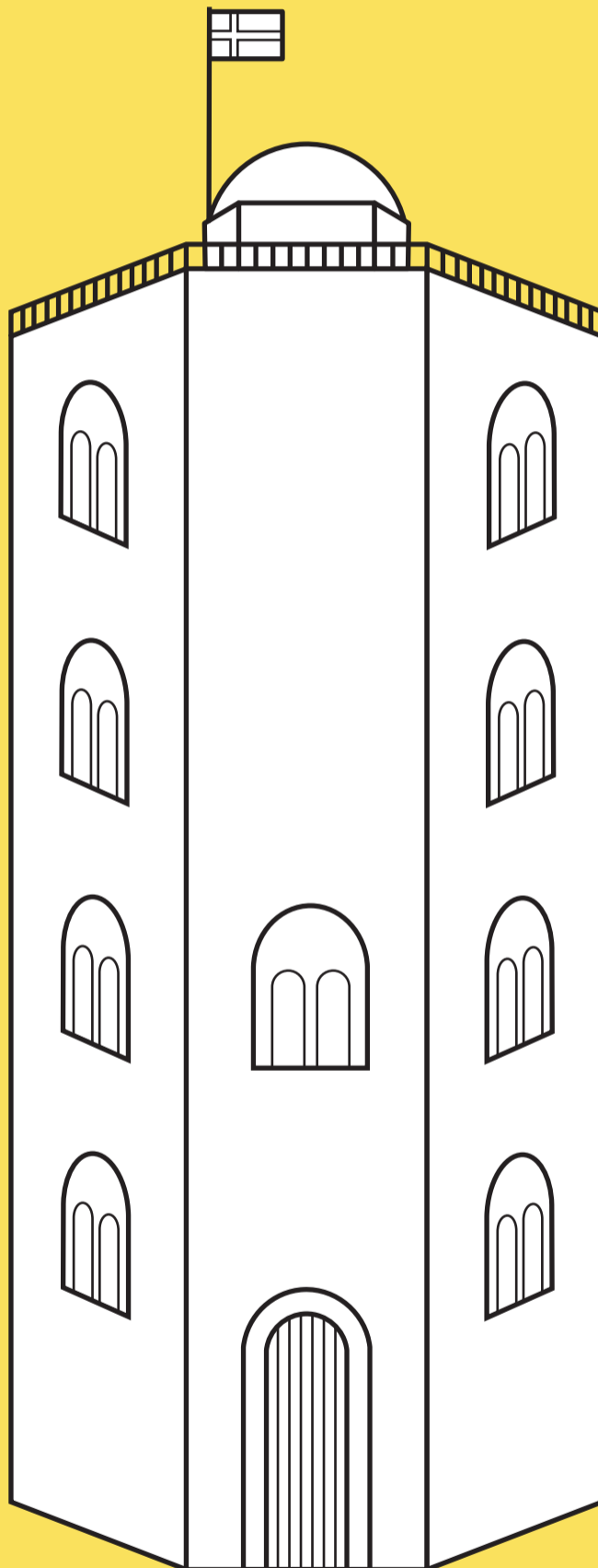


RUNDE TÅRN I PEBER KAGE DEJ



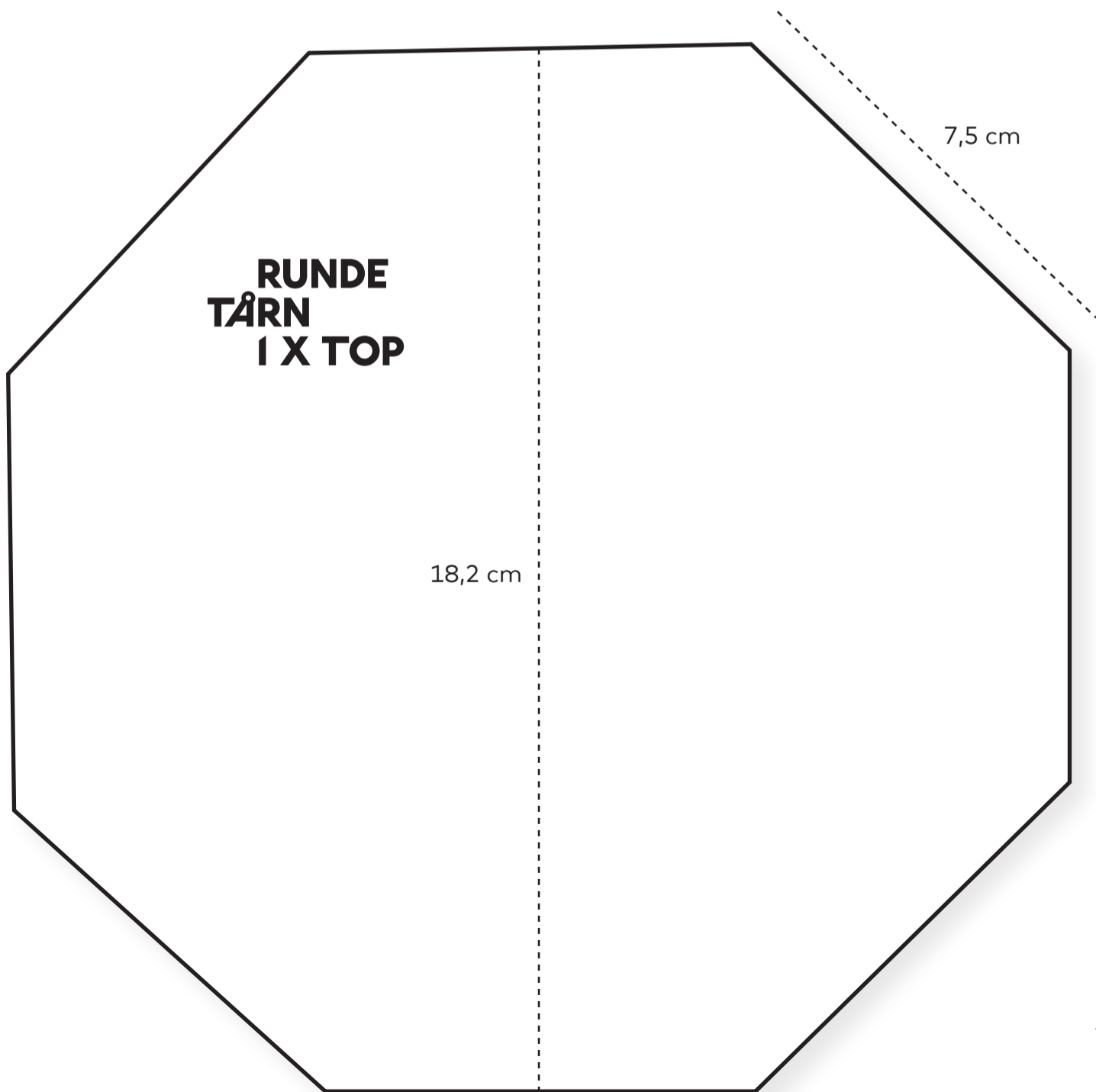
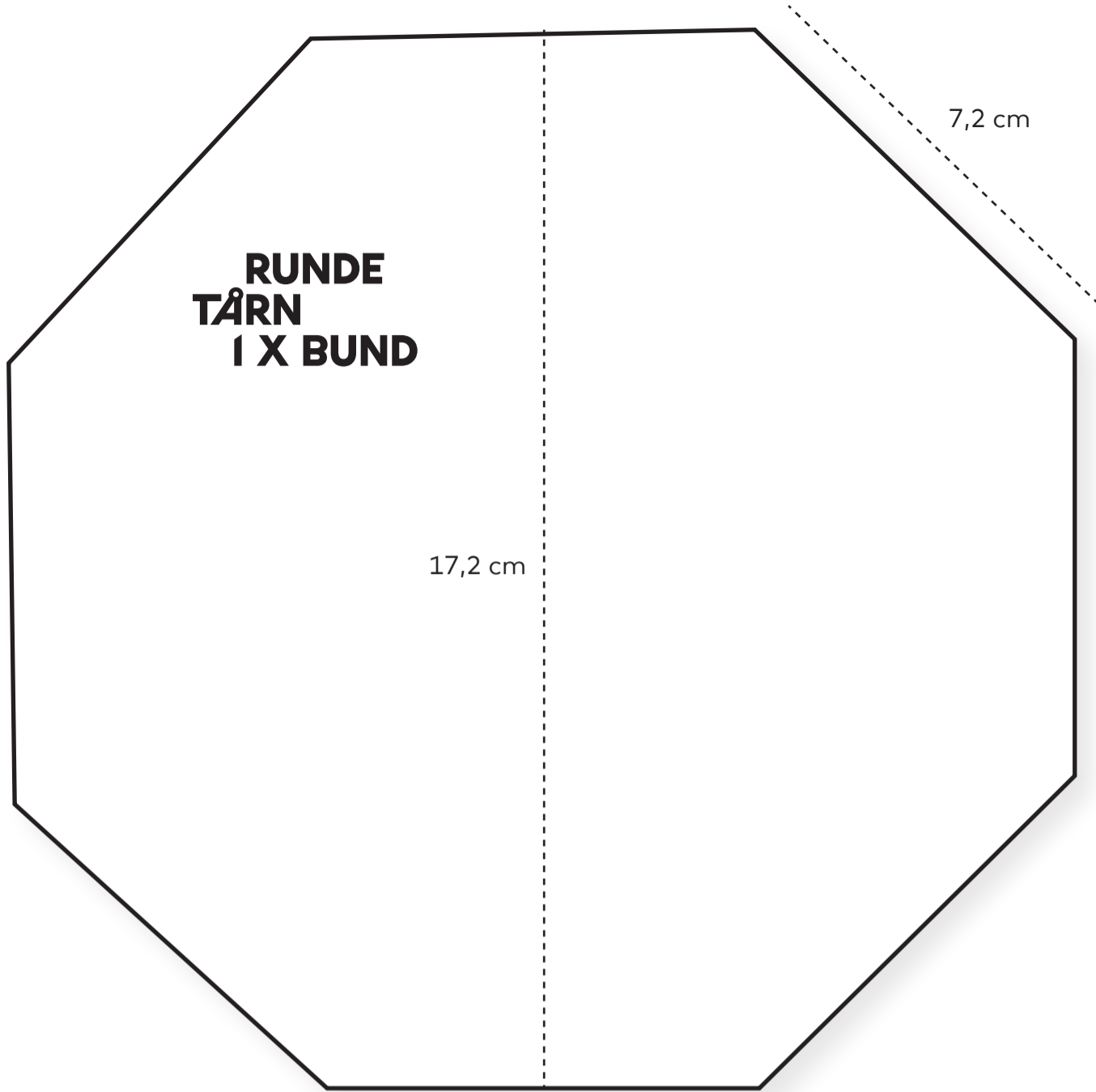
Klar? Parat? Byg!

Tænd ovnen, find kagerullen frem og sæt i gang!

Find opskrift, flere fiffige tricks og tips til pyntningen på

EXPERIMENTARIUM.DK

**EXPERI
MENT
ARIUM**



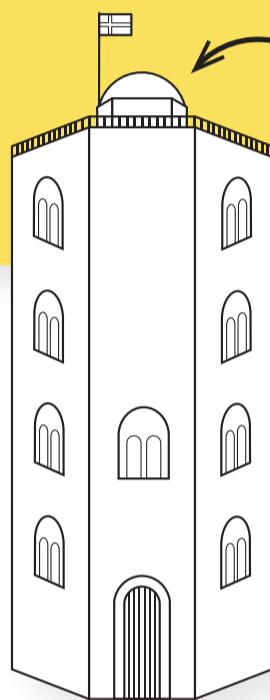
7,2 cm

RUNDE TÅRN 8 X SIDE

39,5 cm

5 HURTIGE TIPS TIL AT BYGGE DET FLOTTESTE TÅRN

1. Skær dejen ud efter skabelonen - lige *efter* du tager den ud af ovnen. Så undgår du, at dejen ændrer form under bagningen.
2. Overvej om du vil pynte før eller efter, du samler. Det er lettere at arbejde med glasur på en vandret flade. Samtidig risikerer du at ødelægge din glasur, hvis du ikke er forsigtig, når du samler.
3. Saml din konstruktion på et fad, så den kan transporteres.
4. Indsæt støtte i din konstruktion. Brug fx ispinde, papkassepap, toiletruller eller hønsetråd.
5. Husk julehyggen og hav gerne en hjælpende hånd parat.



TIP!

Giv din kuppel runding ved at ligge slik i lag oven på topstykket.

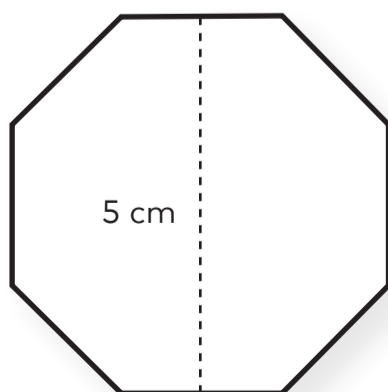
RUNDE TÅRN KUPPEL 8 X SIDER

2 cm

4 cm



RUNDE TÅRN KUPPEL 1 X TOP



2,2 cm

EXPERI MENT ARIUM