

# Zila på frost



## 1. Forberedelse og fyldning

Forbered formen ved at spraye den med et fedtstof baseret på vegetabilsk olie. Du kan fylde formen med forskellige cremer eller mousser.



## 2. Ryst eller bank formen

Efter fyldning af formen rystes formen eller bankes i bordet for at få eventuelle luftbobler ud af massen, så moussen eller cremen bliver korrekt fordelt i formen. Det anbefales at lave cremen lidt tyndere end normalt for nemmere fyldning og mindre luft i formen.



### 3. Afdækning

Dæk den fyldte form med en tynd, ca. 1-1,5cm færdiglavet kagebund



### 4. Afkøling

Efter at have dækket formen med kagebunden sættes formen i fryseren i nogle timer, til den er gennemfrosset.



## 5. Adskillelse

Tag formen ud af fryseren og vend den på hovedet. Tag en varmeblæser og varm let på siliconeformen, der derefter let fjernes. Efter at have fjernet siliconeformen kommer hullerne til syne.

Fjern metalringen ved at varme den let med varmeblæseren.



## 6. Fyldning og dekoration

Fyld og dekorer produktet efter din smag

# Zila bagning



## 1. Forberedelse og fyldning

Forbered formen ved at spraye den med et fedtstof baseret på vegetabilsk olie. Du kan fylde formen med forskellige krydrede eller søde kage-/ butterdeje afhængig af, hvad det skal anvendes til.



## 2. Ryst eller bank formen

Efter fyldning af formen rystes formen eller bankes i bordet for at få eventuelle luftbobler ud af massen, så moussen eller cremen bliver korrekt fordelt i formen.





### 3. Baging

Bag den fyldte form i ovnen ved 170 °C.



### 4. Adskillelse

Tag formen ud af ovnen, drys toppen med flormelis og vend den på hovedet.  
Fjern siliconeformen med det samme.

Efter at have fjernet siliconeformen kommer hullerne til syne.

Kør en kniv rundt langs med stålringen og fjern derefter stålringen fra kagen.



## 5. Fyldning og dekoration

Fyld og dekorer produktet efter din smag. Nu er det kun fantasien, der sætter grænser.