**Sådan får du succes med fondant og kagedekoration**

- tips, råd og vejledning

**Kager skal ikke blot smage godt. De skal også præsenteres flot, indbydende og gerne farverigt. Derfor er fondant blevet mere og mere populært til både overtræk på kager og som modellering af figurer, blomster og pynt.**

Fondant er nemt at arbejde kreativt med. Når du ved, hvordan fondant fungerer, og hvilke kagecremer, der er velegnede til fondant, kan du virkelig slippe fantasien løs. Og så er godt fondant-udstyr et "must", inden du kaster dig ud i den spændende leg med fondant og kagedekoration.

Når en kage skal overtrækkes eller dekoreres, er der flere muligheder, og de er forskellige både smags- og arbejdsmæssigt. I princippet kan du vælge mellem ren rå marcipan, figurmarcipan eller fondant.

Smagsmæssigt vinder ren rå marcipan. Den har en god mandelsmag og er mindre sød, men den er også udfordrende at arbejde med og knap så farverig. Figurmarcipan er sødere, elastisk og velegnet til at modellere figurer og blomster samt at dekorere. Fondant er den sødeste variant og en spændende kreativ mulighed, når du vil overtrække din kage og modellere figurer og kagepynt i klare flotte farver.

**Vigtig viden om fondant og opsmøring**

Fondant er en sukkerbaseret masse, og det giver både fordele og ulemper, som du skal være opmærksom på. Sukkerindholdet gør fondant-massen elastisk og nem at forme, ligesom den hurtigt bliver fast og stabil i stuetemperatur. Det er en stor fordel, når du laver figurer og kagepynt.

Det høje sukkerindhold i fondant betyder også, at massen opløses af vandholdige masser, og det kan f.eks. ikke opsmøres sammen med flødeskum, da det vil opløse fondanten og blive klistret.

Derimod er fondant velegnet, når du vælger en smørcreme, chokoladeganache eller lignende som opsmøring under fondantovertræk. Så får du et godt resultat, der holder.

Du bør heller ikke putte fondant-dekorationer i køleskabet, da de vil trække fugt og falde sammen. Opbevaring er bedst i stuetemperatur i en kagedåse.

**Flere tips og tricks med Annemette Voss**

På **www.odense-marcipan.dk/den-soede-skole** viser vinderen af ’Den Store Bagedyst 2013’, Annemette Voss, hvordan du laver røde roser, sommerfugle, flettede bånd og meget mere med fondant. Her finder du også mere information om kageopskrifter med fondant, forslag til opsmøring og anbefalinger til fondant-udstyr og værktøj.

-----------

*Til redaktionen:*

*Ønskes informationerne Odense Marcipan anvendt i online medier, skal følgende direkte link fremgå:*

[*www.odense-marcipan.dk*](http://www.odense-marcipan.dk)*/den-soede-skole*