



# THE *Sivdalen* KATE

HUN ER KONDITORMESTER OG FLYVERTINNE I SAS MED SANS FOR JEEP OG JUNGELTURER. NÅR BERGEN INVITERER TIL FEST, BESTILLER BYEN GJERNE EN KAKE FRA KATE KIPPERSUND. BYBANER OG OLJERIGGER I KREM ER A PIECE OF CAKE FOR EN SOM FLYR HØYT OG LAVT OG SOVER MINIMALT.

TEKST EMMA TH. HANSEN FOTO ANNE ELISABETH NÆSS





**NAVN:** Kate Kippersund (40)

**BOR:** Bergen

**FAMILIE:** Jostein Kippersund (42), Savannah (9) og Diaz (5)

**YRKE:** Konditormester og flyvertinne

**BAKRUNN:** Utdannet konditormester i 1998, men hadde en pause fra yrket og begynte som flyvertinne i SAS i 1999. I 2011 startet hun opp «The Flying Cake», et kakestudio som tar imot bestillinger på kaker til små og store anledninger. Spesielt kjent for sine saftige cupcakes, høye bryllupskaker og spektakulære jubileumskaker. Holder kurs for både amatører og profesjonelle. Deltar jevnlig i internasjonale konkurranser og har blant annet vunnet gull i Cake international i London.

**AKTUELL SOM:** Trendsetter innen bryllupskaker.

**D**ET BEGYNTE med en Kenwood og en baby under armen, forteller Kate Kippersund, gründeren av kake-suksessen The Flying Cake i Bergen. Midt mellom et titalls høyreiste bryllupskaker og enda flere cupcakes snakker hun på inn- og utpust med en smittende entusiasme, et stort smil om munnen og service i fingrene.

- Kaffe? Cola? Vann?

16 år i lufta som flyvertinne har gjort henne til menneskekjenner. Hun vet hva folk etterspør og setter sin ære i å gi dem det de vil ha. Tørre kaker står ikke på menyen, selv om det var nettopp en tørr muffin som fikk henne til å satse på søtt igjen.

- Dette er det verste jeg har smakt, mamma. Du lager dem mye bedre!

Datteren Savannahs skuffelse etter et kafébesøk, fikk Kate til å bestemme seg. Krydder kafé på Nesttun trengte Kates saftige cupcakes.

Og da damene i TV2 elsket dem og mente at kakene var til å dø for, gikk ryktene. Det var på tide å gi konditoren en ny sjanse og flyvertinnen litt færre reisedøgn.

#### INGEN TRAUST, HVIT DAME

Hun vokste opp i Qatar, der faren arbeidet som bygningsingeniør for Hydro. Møtet med Midtøstens fargerike kaker var magisk for en liten jente fra Norge.

- Der hadde de så fine kaker i flotte farger. Jeg var alltid fascinert av disse kakene, men de var totalt uspiselige.

Da hun som 10-12-åring deltok i en tegnekonkurranse, malte hun en akvarell på et litt utradisjonelt lerret; utkjevlet marsipan. Kaker skulle senere vise seg å bli en stor del av livet sammen med eventyrlige reiser og kreative krumspring.

- Jeg ser ut som ei blond, sjenert jente, men jeg er langt fra et A4-menneske, sier Kate, som både har bodd på en geopardfarm i Namibia og skrevet reportasje for *Vi menn* fra jungelen i Uganda. Da er det kanskje heller ikke så rart at hun har vært formann i Jeep-klubben i Bergen, har en firmabil av samme sort og fortsatt syns det er gøy å kjøre rundt i gjørma i skibakkene på Gol for å avreagere.

Men det er kaker hun er ekspert på. I 1998 var hun ferdig utdannet konditormester. Da hadde hun vært innom det legendariske Bergens-bakeriet Lie Nielsen, tatt mesterbrev på Orion bakeri og konditori, og fordypet seg i sukkerpasta, som få kjente til på den tiden. Dette var før kaféenes store inntogsmarsj i Norge og nordmenns kakepreferanser var fortsatt konservative. Hvit dame dominerte.

- Min tante kunne ikke forstå at jeg hadde brukt seks års utdanning på å bake kaker, ler Kate, som fort ble lei av å fylle den hvite damen med jordbærsyltetøy og fløtekrem.

## tofarøget cupcakes

Bruk samme nøttebunn som pasjonsfruktromasjkaken (se oppskrift på side 45). Fyll ca 12 cupcakeformer 3/4 fulle og stek midt i ovnen på 180 grader i ca 15-16 minutter til de er gylne på toppen. Toppingen er den samme som sjokoladekremen brukt til cashewnøttebunnen med sjokolade og bringebærmousse (se oppskrift på side 48). Den hvite toppingen kan lages som vaniljesmørkrem med 150 g usaltet smør som røres godt opp med 300 g melis og tilsettes 150 g smeltet hvit sjokolade. Fyll en sprøytepose halvt om halvt opp på hver sin side med hvit krem og sjokoladekrem, slik at det sprøytes tofarøget (tofarøget sprøyteteknikk med stjernetip).







## pasjonsfruktfromasjkake

*Festens vinner! Den både ser nydelig ut og skjuler en real smaksoverraskelse med sin friske pasjonsfruktsmak.*

*Teknikker som er brukt er utstikker ruffle-teknikk.*

BUNN 1

**4 eggehviter**  
**180 g finhakkede mandler**  
**180 g melis**

BUNN 2 OG 3

**2 egg**  
**70 g sukker**  
**50 g hvetemel**  
**1/2 ts bakepulver**

PASJONSFRUKTFROMASJ

**2 dl kokende vann**  
**1 pk sitrongelé**  
**2 1/2 dl kremfløte**  
**1 1/2 ss sukker**  
**5 pasjonsfrukter (evt. et par ss pasjonsfrukt-pasta)**  
**150 g kremost**  
**1/2 dl kremfløte**

BUNN 1

Stivpisk eggehvitene og vend forsiktig inn mandler og melis. Bruk en 24 cm stor smurt form og hell i røren. Stek på 175 grader på nest nederste rille i ovnen i ca. 25 minutter til den er gyllen og fjører lett på midten.

BUNN 2 OG 3

Visp egg og sukker til eggedosis og vend inn siktet hvetemel og bakepulver. Bre alt utover en stekeplate slik at du får til å stikke ut to store rundinger av samme størrelse som bunn nr 1. Stek bunnen på 210 grader midt i ovnen i ca 6-8 minutter til overflaten har fått en lys farge. Avkjøl og stikk ut like store rundinger som nøttebunnen.

PASJONSFRUKTFROMASJ

Lag gelé av vann og sitrongelé og avkjøl. Pisk kremfløte og sukker til myk krem. Del pasjonsfruktene i to og press ut saften og sil fra steinene. Rør sammen kremost og tilsett pasjonsfrukt-saften. Tilsett deretter geléen i en tynn stråle og vend til slutt inn fløtekrem.

MONTERING

Sett en kakering rundt nøttebunnen, hell over et lag med fromasj, legg på bunn 2, legg på et nytt lag fromasj og avslutt med bunn 3 på toppen. Legg eventuelt det du har igjen av fromasj i et tynt lag over toppen. Avkjøl. Pisk 1/2 dl fløte og ha oppå topplokket. Kaken kan da trekkes i ønsket trekk og pyntes. Jeg har laget alle blomster i sukkerpasta, men her kan det med fordel legges friske blomster som roser på etc. Bare sørg for at de er pakket inn i plast før du legger dem på kaken og at blomstene ellers er fri for sprøytemidler.

### VERKTØY

- ★ BALL TOOL: Verktøy for bearbeiding av blomster, frills etc.
- ★ FOAM PAD: Den du jobber på med ball tools.
- ★ SMOOTHER: For å lage rette kanter på kakene.
- ★ ELLERS: Utstikkere til blomster, silikonformer til effekter, royal icing til mønster, pastafarger.

### NYE TEKNIKKER

- ★ ISOMALT: En type sukker som blant annet brukes i dropsproduksjon. Det smelter ikke så lett som vanlig sukker.
- ★ RUFFLE: Rysjer.
- ★ SUGARVEIL/SUGARDRESS: Sukker som støpes i former. Blondeeffekt.
- ★ AIRBRUSH: Fargen sprayes på.
- ★ OMBRE DESIGN: Fargen går fra mørk til lys og skaper effekt.

### TRENDER

- ★ Gravity cake: Kaken stables kant i kant, deler kan stables på skrå ved at det er et fundament inni kaken som gjør at kaken kan stå i ulike formasjoner.
- ★ Chalkboard cake: «Tavle- og kritt»-kakeeffekt.
- ★ Naked cake: Kake uten heldekkende trekk.
- ★ Smash cake: Ettåringen får lov til å ødelegge kaken sin under en fotoseanse.
- ★ Cupcake tower/Sweet tower: Kaketårn som kombinerer kake øverst og cupcakes eller makroner i etasjer under.
- ★ ELLERS: 3D-kaker, renere stil med metall-look, gull (ekte) og sølv, spiselig print.
- ★ Ut: Å tegne på kaken med sjokolade og sprøytegelé og bruke flytende konditorfarge.

- Jeg brant for det jeg gjorde, men det gjorde ingen rundt meg. Det var bare denne trauste, hvite damen. Nei, tenkte jeg, ikke resten av mitt liv!

Kate kommer over en jobbannonse for SAS, som ansetter henne i 1999. Etter et lengre opphold i Australia, der hun jobber på et hotell og lærer mye om cupcakes, tar hun kunnskapen med seg hjem.

- Du har den gode utdannelsen, sa søsteren min. - Cupcakes er på vei opp og Bergen trenger deg!

Søsteren hadde rett.

Nå er konditoren kjent for sine kaketårn, der hun kombinerer kaker og cupcakes over flere etasjer. Kakene til Kate er bokstavelig talt festens høydepunkt.

### FARTSYLTE FESTKAKER

Da Bergens fargerike ordfører, Trude Drevland, holdt tale under åpningen av Bybanen, var det med krem rundt munnen foran en imponerende stor togkake bakt av The Flying Cake-gründeren.

- Det er fantastisk at kaker er in i tiden. For et eventyr! Jeg hadde aldri trodd det for noen år siden.

Fra kakestudioet i Hardangerveien 21, i et lokale som hun deler med en bryllupsfotograf, tar hun imot blivende brudepar på kakesmaking.

- Det som er mest populært nå er vanilje med pasjonsfrukt-krem. Nesten samtlige velger denne, men også Red Velvet. Sjokoladecake sammen med rorte bringebær er også populær.

Bryllupskakene er ikke gjort i en fei. Det tar flere dager å ferdigstille dem, og planleggingen tar ofte mer tid enn selve pyntingen.





**ALDRI EN DAG UTEN:** Laptopen min. Alle bestillinger går via mail på nettsiden theflyingcake.no

**MÅ HA I KJØLESKAPET:** Philadelphia-ost

**KOMMER ALDRI INN I KJØLESKAPET:** Makrell i tomat.

**MINE BAKEINSPIRASJONER:** Sharon Wee og Michelle Green.

**SMAKFULLT BARNDOMSMINNE:** Suksessterten til farmoren min. Jeg bruker fortsatt hennes oppskrifter på nøttebunn, tropisk aroma og suksessterte.

**FESTKLEDD KLASSIKER:** En tropisk aroma kan lett bli til en festkake ved å bruke stablemetoden og pynte med sommerfugler stukket ut av sukkerpasta.

- Utfordringen er å være kreativ hele tiden, ikke kopiere andre, men lage sitt eget design.

Noen hjelpemidler er hun avhengig av. Et av redskapene har hun muligens stjålet fra farens verktøykasse.

- Jeg vatrer kakene mine, slik at bunnene blir rette, det er jeg nødt til med stablekakene.

Og når konditoren en gang imellom må sende kaker med tog og snøscooter, så bør stabiliteten være på plass.

- I fjor fikk jeg et bryllupskakeoppdrag fra et brudepar bosatt på Østlandet. De skulle gifte seg langt til fjells og ønsket seg en kake formet som en isbre med taulag. Jeg ble spurt om jeg kunne klare å sende kaken med toget til Finse. En Flying Cake kunne jo ikke si nei til det.

Kates kreative kilde virker utømmelig, og hun baker som regel kake til 2-3 bryllup på en helg.

#### CAKE CAMP

Kate henter hele tiden inspirasjon utenfra og har deltatt i flere konkurranser med gode resultater. I 2011 meldte hun seg på Norsk kakeutstilling som ble arrangert i Knarvik og vant med en fire etasjes bryllupskake i victoriansk stil. I november 2014 vant kaken hennes gull i internasjonal klasse i verdens største kake-mesterskap; Cake International i Birmingham.

- Konkurranser skjerper deg. Det er fint i en oppstartsfase. Det krever mye, så det er en utfordring.

I 2013 fikk hun også mulighet til å virkelig gjøre en drøm hun har hatt lenge.

- Jeg dro til The Wilton School of Confectionary Art og tok en master sammen med 22 andre fra hele verden over noen hektiske uker.

For å få mest mulig ut av oppholdet, meldte hun seg på kurs både i forkant, etterkant, hver kveld og hver helg.

- Det ble litt i overkant tøft med lite søvn, men utrolig lærerikt, og det ga meg alle de sertifikatene jeg hadde drømt om å få i sukkerkunst, isomalt, modellering og sukkerpastablomster, i tillegg til Master i kakekunst.

All denne kunnskapen deler hun velvillig med andre. Hun har

både hobbybakere, nybakte mødre og konditorer på kurs.

- Jeg har arrangert Cake Camp der jeg inviterte andre kursholdere. Det ble en maratonhelg med modelleringskurs, blomsterkurs, rosekurs og kurs i sugarveil.

Hun mener norske konditorer strever med å fornye seg.

- Jeg er konditormester, men har valgt å gå inn i hobbybaker-verdenen. Man må bake kaker som kundene etterspør. Mange konditorer sitter fast i 90-tallet, men det er heldigvis en prosess på gang i miljøet.

#### UTSTYRSFRIK OG TRENDSETTER

Kate er oppdatert på nye trender, som gjerne kommer fra Australia eller USA.

- I utlandet går det mot mer maling av kakene og mer delikat sukker- og blomsterarbeid. En renere stil med helt rette kanter og mye metall-look, gull, sølv og ikke minst tavleteknikk (chalk-board).

Naked cake, «naken kake» uten overtrekk, har så vidt vært innom Norge, men Kate har ennå ikke fått noen bestillinger på denne.

- Vi er fortsatt litt skeptiske til å kaste oss på alle nye trender som kommer her i Norge, men jeg har fått min første bestilling på en ren gullkake denne sommeren. Det blir gøy.

Ellers ramser konditoren opp øvrige trender som ruffle, sugarveil/sugardress, gravity cake, 3D-kaker og kaker i anledning babyshower, forlovelsesfester og etårsdager, der minstemann får lov til å smadre kaken mens han blir fotografert i gjerningsøyeblikket. Siden alle firmaer etterspør logoer, er spiselig print, det vil si sukkerark som kjøres gjennom en helt vanlig printer med konditorfargepatroner, populært for tiden. Det samme er print med bilder av for eksempel konfirmanten til pynt på cupcakene.

Kates kakeverksted har hyller fulle av etasjefat og redskaper man aldri har sett før. Et av favorittverktøyene for tiden er en såkalt ball tool.

- Ball toolen får blomstene til å blomstre, forklarer hun begeistret og fører et kulelignende redskap langs kanten på sommerfuglene, som reiser seg fra bordet og nærmest flyr av sted

## farmors tropiske aroma

Denne tradisjonsrike krydderkaken er perfekt til enhver fest. Den kan lages flere dager i forveien og holder seg lenge både under og etter festen. Deilig til kaffen, og kan lages i akkurat den formen du ønsker.

*Teknikk:* Her har jeg brukt stablemetoden. I stedet for vanlig bunn har jeg laget to mindre og satt dem oppå hverandre. Jeg har brukt ganache for å få et pent sjokoladeutseende og utstikkere til sommerfugler som er bearbeidet med verktøyet balltool.

BUNN

**130 g romtemperert smør**

**260 g sukker**

**2 egg**

**270 g hvetemel**

**4 ts bakepulver**

**1 ts malt muskatnøtt**

**1 ts kanel**

**1/2 ts ingefær**

**2 ss kakaopulver (kan sløyfes)**

**2 1/2 dl melk**

SJOKOLADEKREM MED KAFFE

**200 g smør**

**600 g melis**

**5 ss kakao**

**2 ts vaniljesukker**

**6 ss lunken kaffe**

SJOKOLADEGANACHE

**300 g sjokolade, mørk/lys**

**1 1/2 dl kremfløte**

BUNN

Rør smør og sukker hvitt. Tilsett ett egg om gangen. Bland sammen det tørre og tilsett vekselvis med melken. Hell alt i en smurt bakeform (24 cm) eller bruk en mindre hovedform i tillegg til en liten kakeform for å få to bunner som kan settes oppå hverandre. Stek kaken på 175 grader på nest nederste rille i ca 30 minutter. Sjekk med en kakepinne om kaken er ferdig.

SJOKOLADEKREM MED KAFFE

Rør romtemperert smør godt sammen med melis, kakao og vaniljesukker. Smak til med kaffe og sjekk konsistensen du ønsker på smørkremen ved å tilsette mer eller mindre. Smørkremen skal være lett å stryke utover kaken.

SJOKOLADEGANACHE

Varm fløten forsiktig opp i en liten kasserolle til like under kokepunktet. Ha i sjokoladen og ta av platen. Rør godt til alt er smeltet. Avkjøl til romtemperatur.

MONTERING

Del kakebunnen i tre like deler, dykk gjerne med melk, tropisk fruktjuice el. Legg et godt lag med krem inni hvert av lagene og fordel resten oppå og rundt på sidene. Sett kaldt til kremen stivner. Hell sjokolade-ganachen over kaken og smør utover og ned langs sidene ved hjelp av en spatula/stekespade. Pynt med akkurat det du ønsker.





## cashewnøttebunn med sjokolade og bringebærmousse

*Festens midtpunkt! En spennende glutenfri nøttebunn som sier salt, en mektig sjokoladekrem for sjokoladeelskere og en syrlig bringebærkrem som sammen med friske bær sørger for en perfekt kombinasjon.*

*Teknikker som er brukt er pynt laget av sjablong. Alternativt kan man benytte spiselig print, det vil si sukkerark som kan bestilles på nettet.*

BUNN  
**3 eggehviter**  
**130 g sukker**  
**65 g cashewnøtter med salt**  
**65 g finmalte mandler**  
**1 ss kakao**

SJOKOLADEKREM  
**3 eggeplommer**  
**150 g melis**  
**150 g smeltet smør**  
**300 g smeltet sjokolade**

BRINGEBÆRMOUSSE  
**200 g bringebærpuré\***  
**2 plater gelatin**  
**2 1/2 dl fløte**  
**2 ss sukker**  
**200 g kremost**  
**Evt ekstra rosafarge**  
**Fersk bringebær til pynt**

\*Lag bringebærpuré ved å koke opp ca. 200 g bringebær, 70 g sukker, 3 ss vann og 1 ss sitronsaft. Sil av steiner.

BUNN  
 Stivpisk eggehvitene sammen med sukkeret. Hakk opp cashewnøtter og bland med finmalte mandler og kakao. Vend inn i eggehvitene. Ha røren i en smurt form/kakering (22-24 cm) og stek på nest nederste rille på 175 grader i ca 25 minutter til kakebunnen er gyllen oppå.

SJOKOLADEKREM  
 Pisk eggeplommer og melis til eggedosis. Bland sammen smeltet smør og smeltet sjokolade og ha oppi eggedosisen. La det hele kjøle ned en time eller to i romtemperatur til den har en passelig konsistens til å kunne formes/sprøytes.

BRINGEBÆRMOUSSE  
 Legg gelatinplatene i kaldt vann i fem minutter og smelt dem deretter i mikrobølgeovnen. Bland smeltet gelatin med litt avkjølt bringebærpuré. Pisk kremfløte og

sukker til myk krem. Rør sammen kremost og ha oppi bringebærpuréen. Rør inn fløtekrem.

LOKK AV HIPPIKJEKS  
 Du trenger like mye egg, mel og melis. Vei et egg og bruk tilsvarende vekt av melis og mel. Rør sammen alle ingrediensene, bre utover en bakepaprkledd stekeplate i passe rund størrelse. Stek et par minutter midt i ovnen på 180 grader til den er gyllen.

MONTERING  
 Sett bunnen på et fat, gjerne med en ring rundt om du ønsker mye fyll. Bruk ellers sjokoladekrem og sprøyt ut som kant for bringebærmousen ved hjelp av en sprøytepose eller matpapir rullet sammen som kremmerhus og kappet rett av nede for riktig størrelse på kremen. Dette kan godt gjøres i forveien og med fordel settes kaldt. Ha oppå bringebærmousse og legg lokket av hipp-kjeks over, gjerne med utkjevlet, farget marsipanlokk oppå igjen med ønsket motiv/pynt. Pynt rundt med friske bær.

før de lander på en kake dekket av sjokoladeganache. Sommerfugleeffekten gjør kaken levende.

- En vanlig nybegynnerfeil er at man legger de utstikkede delene flatt på kaken med en gang. Hvis man bøyer dem litt og lar dem tørke, så får man en helt annen effekt.

Kate innrømmer at hun er glad i nye verktøy, men at man også kan greie seg med det man har.

- Jeg er en utstyrsfrik, men Q-tips og tannpirkere er mine beste venner. Det er fremdeles best å være kreativ og lage pynt ved hjelp av det man har i huset og ikke minst med sine egne hender. Det er fortsatt slik at det som er laget for hånd er mye finere enn deler fra et utstikkersett.

### CAKE BUSINESS SCHOOL

Kakegründerne Michelle Green og Sharon Wee har hatt stor betydning for Kate Kippersund. På Cake Business School i London kom de helt fra Australia for å undervise om hvordan man kan gjøre suksess i en knallhard og ny designkakebransje. Hun blir fortsatt fulgt opp av dem.

- Det er helt fantastisk å få back up fra dem. De gir meg alle verktøyene på store bestillinger, som kalkyler og rettigheter. De løser problemene for meg, forklarer Kate.

Når man i tillegg har en far som kan regne ut volum og tyngde, slik at ekstra store kaker kommer ut gjennom døren, og har kolleger i SAS som heier kakene hennes fram, trenger hun sjelden å nødlande. Og da regnskapsføreren hennes forklarte henne hvor

mye alle gratiskakene hun serverte familie og venner utgjorde i tapt arbeidstid og inntekter, bestemte hun seg for å slutte med nettopp det.

Kate lager heller ikke kaker til sommerfestene i barnehagen lenger. Det gjør barna eller mannen hennes.

- Jeg lager ikke dugnadskaker, for jeg vil ikke at folk skal kvie seg for å lage kaker på grunn av meg.

Hun serverer gjerne vafler til folk som kommer på besøk.

### DRØMMEDAME

På kjøkkenet er Kate i ferd med å smelte sjokolade om til ganache. Hele veggen bak henne er dekket av en Palme-tapet fra 1980-tallet, som skapt for reisedrømmer og utferdstrang. Kate har fortsatt noe ugjort både privat og profesjonelt.

- Jeg har Kilimanjaro igjen. Og så drømmer jeg om London og å møte Peggy Porschen, forteller Kate.

Porschen eier et eget kakestudio, et kakeakademi og en boutique i et finere strøk av London og er ledende innen bryllupskaketrender.

- Man blir aldri utlært. Drømmer er til for å oppfylles. Jeg lever etter det prinsippet.

Og mens kakene står på kjøll i påvente av et kommende bryllup, bytter Kate ut konditoruniformen med flyvertinneuniformen for nok en gang å fly ut i verden. Hun arbeider fortsatt 60 prosent som flyvertinne og liker avvekslingen.

- På flyturene åpner jeg opp i møte med alle menneskene, men etter tre dager lengter jeg hjem til kakene og stillheten. ★

## cupcakes med kokos og lime

*Disse cupcakene er som skapt for et sommerselskap med sin friske smak av rips og en spennende glutenfri bunn.*

BUNN  
**4 eggehviter**  
**160 g finmalte mandler**  
**160 g melis**  
**50 g kokosmasse**

TOPPING  
**150 g usaltet smør**  
**300 g melis**  
**Ca 5 ss ripsgelé**  
**Litt rosa konditorfarge**  
**400 g kremost (ikke light)**  
**Evt litt sitron**

BUNN  
 Stivpisk eggehvitene og vend inn mandler, melis og kokosmasse. Fyll cupcakefomer 3/4 fulle og stek midt i ovnen på 175 grader i 15-16 minutter til cupcakene er gyldne på toppen.

TOPPING  
 Rør smør og melis godt sammen. Tilsett ripsgelé og eventuelt ønsket rosafarge. Ha til slutt i kremost og rør til en silkefin, sprøyteklar topping. Lag et kremmerhus av bakepapir og fyll oppi. Klipp hull og sprøyt på i sakte runder. Små sprøyteposer som kan klippes av til et passende rundt sprøytehull kan også benyttes. Pynt med friske bær som rips eller lag evt. pynt selv.

