

# Kagekarma

ANNEMETTE VOSS

Kage  
karma



POLITIKENS FORLAG

<b>Kategori:</b>	Mad og drikke
<b>Udgivet:</b>	1. oktober 2015
<b>ISBN:</b>	9788740022643
<b>Forlag:</b>	Politikens Forlag
<b>Forfatter:</b>	Annemette Voss
<b>Sprog:</b>	Dansk

[Kagekarma.pdf](#)

[Kagekarma.epub](#)

HAPS! 100 kager De søde detaljer er i højsædet i den nye bagebog med 100 kreative opskrifter på de mest utrolige kager og andre søde sager fra den tidligere Bagedyst-vinder Annemette Voss. Marcipan og fondant, chokolade og glasur, guld og glimmer, blomster og sløjfer foruden pensler og tyller i alle størrelser. Det hele er i brug, når Annemette Voss viser sine læsere, hvordan man giver den gas med kagepynten og tilføjer sine egne kager et personligt udtryk i et feminint univers. Mange fans har bedt om konkrete anvisninger på, hvordan Annemette kreerer sine fantastiske kager. I denne bog deler hun gavmildt ud af sine tips og tricks, så læserne kan lære at dekorere kager med håndformede roser, male på fondant med farve og sprøjte en lagkage op med elegante roser i frosting. Som kronen på værket viser hun, hvordan man selv let og elegant samler den mest eventyrlige bryllupskage. Alt sammen gennem billeder, der demonstrerer de enkle teknikker, så det bliver sjovt at bage. Bogens kager fordeler sig i sjove afsnit som SKUM, SPRØD, LAG, WOW, HAPS og MINI. Det er opskrifter, der bare virker, på alt fra muffins, donuts, croissanter og islagkage og til flødeboller, trøffelkugler og skumfiduser.

Det hele er hyggeligt og uhøjtideligt, for det at bage er netop noget, man tager sig tid til sammen og for hinanden. Det er go' kagekarma.

Om forfatteren: Annemette Voss (f.1984), uddannet bachelor i arkitektur fra Det kongelige Danske Kunstakademi, vinder af Den Store Bagedyst 2013 samt Den Store Julebagedyst 2013 på DR1. Kommer oprindeligt fra Vejle, bor nu med sine to børn i Charlottenlund nord for København.

Vind den bedste ekstra julegave, en bagenørd kunne tænke sig: Kogebogen 'Den Store Bagedyst - de bedste opskrifter fra sæson 5' Foto: Sif Meincke, Kagekarma, Politikens Forlag, 2015 Let smørcreme til dekoration og opsmøring 200 g blødt smør 4-500 g flormelis 1 citron frugtfarve eller. Vind den bedste ekstra julegave, en bagenørd kunne tænke sig: Kogebogen 'Den Store Bagedyst - de bedste opskrifter fra sæson 5' Foto: Sif Meincke, Kagekarma, Politikens Forlag, 2015 Let smørcreme til dekoration og opsmøring 200 g blødt smør 4-500 g flormelis 1 citron frugtfarve eller. Vind den bedste ekstra julegave, en bagenørd kunne tænke sig: Kogebogen 'Den Store Bagedyst - de bedste opskrifter fra sæson 5' Foto: Sif Meincke, Kagekarma, Politikens Forlag, 2015 Let smørcreme til dekoration og opsmøring 200 g blødt smør 4-500 g flormelis 1 citron frugtfarve eller.

Vind den bedste ekstra julegave, en bagenørd kunne tænke sig: Kogebogen 'Den Store Bagedyst - de bedste opskrifter fra sæson 5' Foto: Sif Meincke, Kagekarma, Politikens Forlag, 2015 Let smørcreme til dekoration og opsmøring 200 g blødt smør 4-500 g flormelis 1 citron frugtfarve eller. Vind den bedste ekstra julegave, en bagenørd kunne tænke sig: Kogebogen 'Den Store Bagedyst - de bedste opskrifter fra sæson 5' Foto: Sif Meincke, Kagekarma, Politikens Forlag, 2015 Let smørcreme til dekoration og opsmøring 200 g blødt smør 4-500 g flormelis 1 citron frugtfarve eller. Vind den bedste ekstra julegave, en bagenørd kunne tænke sig: Kogebogen 'Den Store Bagedyst - de bedste opskrifter fra sæson 5' Foto: Sif Meincke, Kagekarma, Politikens Forlag, 2015 Let smørcreme til dekoration og opsmøring 200 g blødt smør 4-500 g flormelis 1 citron frugtfarve eller. Vind den bedste ekstra julegave, en bagenørd kunne tænke sig: Kogebogen 'Den Store Bagedyst - de bedste opskrifter fra sæson 5' Foto: Sif Meincke, Kagekarma, Politikens Forlag, 2015 Let smørcreme til dekoration og opsmøring 200 g blødt smør 4-500 g flormelis 1 citron frugtfarve eller.