

Instruktioner för att baka den perfekta Bundt kaka

- Formarna är unika med sina mönster och det är viktigt att vara noggrann med förberedelserna. Smörj formen med rumstempererat smör. Använd en pensel för att fördela fett jämt. Vi rekommenderar att även ha en liten pensel till hands för att kunna komma åt alla små detaljer. Mjöla sedan formen med vetemjöl. Vänd på formen och skaka av överflödet. Det är bättre att använda rumstempererat smör än smält smör eller olja för det ger en tjockare sikt som gör att kakan lättare släpper formen. Det är även bättre att använda vetemjöl än ströbröd för att få mönstret att framträda klart men det blir ett bra resultat även om man väljer att använda ströbröd. Siktat ströbröd och Ideal mjöl ger också ett bra resultat.
- Undvik luftbubblor på ytan genom att sakta hälla eller skeda smeten i formen. Knacka sedan formen på en skärbräda eller annat lämpligt underlag några gånger för att få bort eventuella luftbubblor i smeten.
- Fyll formen cirka $\frac{3}{4}$ full. Ta en slickepott eller stor sked och rör smeten till sidorna av formen samtidigt som du drar smeten lite uppåt kanten på formen. Detta gör att mönstret framträder klart och kakan blir inte så upphöjd i mitten.
- Placera kakan i mitten av ugnen. Tänk på att sänka den rekommenderade temperaturen med tio grader Celsius om formen är svart eller mörkgrå. Testa noggrant med Nordic Ware's termometer eller med en sticka för att kolla om kakan är färdiggräddad i mitten. När kakan är färdig låt den vila exakt tio minuter i formen. Håll sedan formen i händerna med grytlappar eller en handduk och skaka formen flera gånger tills ni hör att kakan släpper. Vänd sedan formen och lyft den försiktigt från kakan. När ni har väl fått loss formen kan ni ställa den över kakan medan den svalnar.
- Bakformarna har en non-stick beläggning som är godkänd av EU. Det är viktigt att inte använda vassa föremål på formen då ytan kan skadas. Diska gärna formarna med en diskborste.
- Bakformen är gjord av gjuten aluminium. Formarna är tunga med en bra värme fördelning vilket ger fantastiska bakegenskaper och gör att alla mönster framträder klart.
- Nordic Ware lämnar 10 års garanti på sina formar om de används under normala förhållanden beskrivna här i texten. Kontakta Nordic Ware direkt för att utnyttja garantin. www.nordicware.com