

DEN ER

# IKKE SOM PÅ *BilDET*

ØG HAN SOM FULGTE OPPSKRIFTEN  
TIL PUNKT OG PRIKKE

Til og med riktig mengde bakepulver denne gangen. Og selv om kaken har hatt et utbrudd bak ryggen hans, har han altså ikke tilsatt lava. Det som skulle bli en slalombakkekake, har i komfyren blitt forvandlet til et enormt krater. En kake formet som Islands største vulkan hører ikke hjemme på skigruppas årlege basar. Spørsmålet nå er hvordan fortest mulig gjøre dette naturfenomenet om til et spiselig alpinanlegg. Kanskje kan kaken forestille et digert fjell, for alle de våghalsene som kjører utenfor løypa? På den annen side bruker de mye tid på å lære ungene fjellvett. Og denne kaken er åpenbart en dødsfelle. Det må bli samme utvei som i fjor. Han skjærer av toppen med en kniv og forvandler Hekla til en ganske alminnelig langrennsstadion. Deretter finner han

fram de to siste platene med kokesjokolade og lager en utsøkt glasur. Og med slikkepott som prepareringsmaskin tetter han alle gjenværende sprekker og lager en jevn, fin overflate. Kaken er reddet og det finnes fortsatt tid. Tid til å spise alt det gode han måtte skjære av. At han glemte melis til å lage snø får heller være. Snømangel har uansett vært langrennsgruppas store frustrasjon hele sesongen.



TILSETT GODE MINNER  
[www.freiahjemmekonditori.no](http://www.freiahjemmekonditori.no)

