

# Satin Creme Cake

Fejl	Årsager	Afhjælpning
Kagen falder sammen	Bagt for lidt	Længere bagetid
Kagen er tør	Bagt for meget	Kortere bagetid
Kagen bliver for mørk	Ovn temperatur for høj	Sæt ovn temperatur ned
Mine muffins "skyder" ikke nok	For kold ovn	Højere temperatur på ovnen



# Satin Creme Cake

Tips & Tricks	
1	Satin Creme Cake kageblandinger egner sig godt til frost, både smag og kvalitet er i top. Du kan både fryse kagen som kagemasse og som færdiglavet kage.
2	For det bedste resultat skal kagemassen optøes inden afbagning.
3	Holdbarheden er i top på Satin Creme Cake kageblandinger. Den bevarer smag og blødhed selv efter flere dage.
4	Satin Creme Cake kageblandinger er ideel til såvel skærekager, muffins og cup cakes. Du behøver derfor kun én kageblanding til alle dine forskellige kager, når du bruger Satin Creme Cake.
5	Du kan køre alle ingredienserne sammen uden at skulle tænke på, hvilken rækkefølge de skal i, og hvor lang tid hver ingrediens skal køres.

