



Bedømmingskriterier til Praktisk oppgave 2- Bløtkake!

Patruljenr. _____ Patruljenavn: _____ Krets: _____

Bedømmingsskjema	Poeng	Max
Utsmykking / Pynting		12
Krem på toppen	3	
Krem på siden	3	
Patruljesærpreg på kaken	2	
Brukt spiselig pynt	2	
Generelt inntrykk av kakelokket	2	
Smak		10
Ananassmaken kan kjennes	3	
Saftig	3	
Søtlig slik en bløtkake skal være	2	
Er smakene på toppen av kaken(pynten) Samkjørt med resten	2	
Konsistens i krem		10
Fast men fortsatt kremaktig og god	10	
For bløt krem trekkes opp til 4 p.	-4	
For rennende og ikke smørbar trekkes Opptil 4 p.	-4	
Kremen er blitt til smør–trekkes opptil 6p.	-6	
Fyll i kaken		8
Brukt fine ananasbiter	3	
Brukt syltetøy eller bær eller lignende	3	
Kremen er tilsatt smak	2	
Deling av bunn		5
Delt i 3 hele	5	
Delt i 2 hele	3	
Hel	1	
Presentasjon av kaken		5
Ligger fint i kakeboksen	2	
Ser rent og delikat ut rundt kaken	3	

Dato: _____ Kl: _____

NM I SPEIDING

SØRLANDET

2005



Dommar: _____