

PRINSESSAKAKKU**Malli** Lankava Oy, Marjukka Tyrväinen**Koko** 18/23 cm (kakku/kakkupaperi)**Lanka** kakkuun 50 g vaaleanpunaista (9014), 50 g vaaleankeltaista (9033) tai 50 g ruskeaa (9030), 40 g valkaistua (9001), ruusuihin 20 g pinkkiä (9015) ja lehtiin 5 g lehmüksenvihreää (9040) Lankava Oy:n Esito-virkkuulankaa.**Virkkaus** 1,75-2 käsialan mukaan.**Muut tarvikkeet** Frödinge-prinsessakakun muovikupu, tukevaa pahvia ja kuumaliimapistooli.**Tiheys** 30 s ja 35 krs = 10 cm**Työohje** Virkkaa kakku vaaleanpunaisella, keltaisella tai ruskealla langalla. Kierrä lanka muutaman kerran etusormen ympäri. **1. krs:** Virkkaa renkaaseen 10 ks.**2. krs:** 2 ks jokaiseen s:aan = 20 s. **3. krs:** 20 ks.**4. krs:** *2 ks samaan s:aan, 1 ks*. Toista *-* 10 kertaa = 30 s. **5. krs:** 30 ks. **6. krs:** *2 ks samaan s:aan, 2 ks*.Toista *-* 10 kertaa = 40 s. **7. krs:** *2 ks samaan s:aan, 3 ks*.Toista *-* 10 kertaa = 50 s. **8. ja kaikki parilliset krs:t:** virkkaa ilman lisäyksiä = edellisen krs:n silmukamäärä.**9. krs:** *2 ks samaan s:aan, 4 ks*.Toista *-* 10 kertaa = 60 s. **11. krs:** *2 ks samaan s:aan, 5 ks*.Toista *-* 10 kertaa = 70 s. **13. krs:** 4 ks, *2 ks samaan s:aan, 6 ks*.Toista *-* 9 kertaa, 2 ks samaan s:n, 2 ks = 80 s. **15. krs:** *2 ks samaan s:aan, 7 ks*.Toista *-* 10 kertaa = 90 s. **17. krs:** *2 ks samaan s:aan, 8 ks*.Toista *-* 10 kertaa = 100 s. **19. krs:** 6 ks, *2 ks samaan s:aan, 9 ks*.Toista *-* 9 kertaa, 2 ks samaan s:n, 3 ks = 110 s. **21. krs:** *2 ks samaan s:aan, 10 ks*.Toista *-* 10 kertaa = 120 s. **23. krs:** 6 ks, *2 ks samaan s:aan, 11 ks*.Toista *-* 9 kertaa, 2 ks samaan s:n, 5 ks = 130 s. **25. krs:** *2 ks samaan s:aan, 12 ks*.Toista *-* 10 kertaa = 140 s. **27. krs:** 7 ks, *2 ks samaan s:aan, 13 ks*.Toista *-* 9 kertaa, 2 ks samaan s:n, 6 ks = 150 s. **29. krs:** *2 ks samaan s:aan, 14 ks*.Toista *-* 10 kertaa = 160 s. **30.-47. krs:** virkkaa ilman lisäyksiä = 160 ks. Virkkaa 47. krs:n loppuun 3 ps.**Kakkupaperi** Virkkaa valkoisella langalla ensin krs:t 1.-30. kakun ohjeella. **31. krs:** Liitä kakku ja pohja silmukka silmukalta yhteen kiinteillä silmukoilla = 160 s. Kun puolet reunasta on yhdistetty, täytä kupu vanulla ja laita pohjan tueksi pahvi. Jatka sulkemalla aukko ja virkkaa sitten kakkupaperin pitsireunus. **32. krs:** 3 kjs+1 p+3 kjs+2 p samaan s:aan, *2 p+3 kjs+2 p samaan s:aan, jätä 3 s väliin*, toista *-* 39 kertaa, 1 ps 3. kjs:aan. **33.-34. krs:** siirry kahdella ps:lla kjs-kaaren ensimmäiseen silmukkaan ja virkkaa kuten 32. krs. Päättele langat. Kakkupaperin halkaisija on valmiina n. 23 cm.**Ruusuu** Virkkaa pinkillä tai valkoisella langalla 3 samanlaista ruusua. Virkkaa aloitusketjuun 48 kjs. Jätä alkuun n. 20 cm lankaa ompeluun. **1. krs:** Jätä 4 kjs väliin, 43 p, 1 pp (puolipylväs) viimeiseen kjs:aan = 45 s. **2. krs:** 3 kjs, *3 p samaan s:aan*, toista *-* 30 kertaa, *3 pp samaan s:aan*, toista *-* 15 kertaa, 1 pp 4. kjs:aan. Päättele langat. Venytä nauhan ulkoreunaa ja höyrytä se auki. Kääri nauha rullalle alkaen 1. krs:n alusta. Ompele rulla tasapohjaiseksi alkuun jätetyllä langalla.**Lehti** Virkkaa vihreällä langalla 3 samanlaista lehteä. Aloita ruoteen keskeltä. Virkkaa aloitusketjuun 12 kjs, käänny. **1. krs:** Jätä 1 kjs väliin, virkkaa ketjuun 10 ks, 5 ks ketjun viimeiseen s:aan, 10 ks ketjun vastakkaiseen reunaan, 3 kjs kärkeen, jatka virkkaamalla 9 ks s:iden molempien reunojen läpi, 1 kjs, käänny. **2. krs:** jätä 1 s väliin, virkkaa s:iden takareunoihin 8 ks, 1 ks+1 kjs+1 ks+1 kjs+1 ks kärjen kjs:aan, 9 ks s:iden takareunoihin, 1 kjs, käänny.**3. krs:** jätä 1 s väliin, virkkaa s:iden molempien reunojen läpi 9 ks, *1 kjs+1 ks*, toista *-* 4 kertaa, 7 ks, 1 kjs, käänny. **4. krs:** jätä 1 s väliin ja virkkaa takareunoihin 20 ks, 1 kjs, käänny. **5. krs:** jätä 1 ks väliin ja virkkaa 10 ks molempien reunojen läpi. Jatka virkkaamalla varsi: 7 kjs, käänny, jätä 1 s väliin, 6 ps, 1 ps viimeisen ks:n kanssa samaan s:aan. Päättele langat ja höyrytä valmiit lehdet nurjalta.**Viimeistely** Liimaa ruusut kakun keskelle ja lehdet ruusujen väleihin.

Mallien kaupallinen hyödyntäminen kielletty.