

Elegantit kuppikakut

Taiteile kauniit pursotukset kuppikakkujen päälle. Tämä cupcake kuorrutus ohje on muokattavissa juhlan teeman sopivaksi käyttämällä erivärisiä geelivärejä.

18 - 22 kappaletta



Vaikeustaso 2



up to 70 Min.



Ainekset::

Muffinitaikina:

- 175 g pehmeää voita
- 2,3 dl sokeria
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 3 kpl kananmunaa
- 5,5 dl vehnä jauhoja
- 0,5 tl suolaa
- 1,5 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
- 1,5 dl kevytmaitoa

Pursotukset:

- 2 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea
- 5 dl kevytmaitoa
- Dr. Oetker Sinistä geeliväriä

Koristelu:

- Dr. Oetker Ocean Mix -koristerakeita
- Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -koristerakeita

Tässä reseptissä kuorrutukseen on käytetty tavallisen voikreemin sijasta Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea, jonka avulla saat helposti kestävät pursotukset.

1 Kakkutaikina:

Kuumenna uuni 200 °C:seen tasalämmölle.

Vatkaa voi, sokeri ja vaniljasokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan samalla voimakkaasti vatkatun. Jos taikina juoksettuu, lisää noin ruokalusikallinen vehnä jauhoja ja vatkaa tasaiseksi. Sekoita keskenään vehnä jauhot, leivinjauhe ja suola. Lisää jauhot taikinan joukkoon vuorotellen maidon kanssa.

Jaa taikina muffinivuokiin (18-22 kpl). Paista uunin keskitasolla 20-25 minuuttia. Voit kokeilla kypsyyttä puutikun avulla. Jos taikinaa ei jää tikkuun kiinni, muffinit ovat kypsiä. Jäähdytä muffinit ennen koristelua.

2 Pursotukset:

Sekoita kulhossa kaksi pussia kakkumoussea ja 5 dl maitoa. Vatkaa ensin sähkövatkaimen pienimmällä nopeudella sekaisin ja sitten korkeimmalla nopeudella noin 3 minuutin ajan kunnes mousse on kuohkeaa. Jaa kakkumousse kolmeen kulhoon. Värjää mousset erisävyisiksi sinisiksi geelivärin avulla.

Laita sitten eriväriset täytteet pursotuspusseihin, joissa on erilaiset tyllat päässä. Vaaleinta sinistä on pursotettu reseptikuvassa ison suljetun tähtityllan läpi, tummempaa sinistä ruusutyllan läpi ja kaikista tummintaa 16 sakaraisen tähtityllan läpi. Pursota jäähtyneiden muffinien päälle kuvioita. Aloita pursottamalla vaaleinta täytettä muffinin toiselle reunalle. Pursota sitten viereen ruusutyllan läpi aaltomainen kuvio. Viimeistele tummimmalla täytteellä pursottamalla 4-5 pientä kasaa tyhjäksi jääneelle alueelle.

3 Koristelu:

Viimeistele kuppikakut Ocean Mix ja Silver Pearls -koristerakeilla.