

Flamingokuppikakut

Nämä syötävän suloiset flamingohahmoiset masariinikuppikakut saavat koristeekseen herkullisen vadelmakuorrutteen.

10 - 12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 100 Min.



Ainekset::

Kuppikakut:

200 g pehmeää voita
2 dl sokeria
200 g Dr. Oetker Mantelimassaa
4 kpl kananmunaa
1 dl vehnä jauhoja

Vadelmatahna:

1 kpl Dr. Oetker Liivatelehtä
150 g vadelmia
1 kpl sitruunaa
0,8 dl ruokosokeria
1 kpl kananmunaa
50 g voita

Vadelmavoikreemi:

4 dl tomusokeria
100 g voita (huoneenlämpöistä)
80 g vadelmia
Dr. Oetker Pinkkiä geeliväriä

Koristelu:

250 g Dr. Oetker Vaaleanpunaista sokerimassaa
50 g Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa
Dr. Oetker Mustaa geeliväriä
kaakaojauhetta

1 Kuppikakut:

1. Kuumenna uuni kiertoilmalla 175 asteeseen.

2. Vatkaa voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Raasta marsipaani ja sekoita se voi-sokerivaahtoon. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa massa tasaiseksi. Kääntelee jauhot taikinaan.

3. Jaa masariinitaikina silikonisiin muffinivuokiin. Täytä vuoista 2/3, sillä taikina kohoaa paistamisen aikana. Paista masariinimuffineja noin 25–30 minuuttia. Anna jäähtyä kokonaan ennen vuoista irrottamista.

2 Vadelmatahna:

1. Pane liivatelehdet kylmään veteen likoamaan.

2. Laita vadelmat ja sitruunamehu kattilaan ja anna kiehua, kunnes vadelmat ovat pehmenneet. Kaada mehu siivilän läpi. Laita vadelmamehu, sokeri ja kananmuna kattilaan keskilämmölle. Vatkaa lämmittäen, kunnes massa alkaa sakeutua (noin 10 minuuttia). Ota kattila liedeltä ja lisää voi. Sekoita niin, että voi sulaa vadelmamassaan. Purista liivatelehdestä vesi pois ja liuota se vadelmatahnaan.

3. Kaada vadelmavaahto kulhoon ja anna jäähtyä puoli tuntia, kunnes se on jäähtynyt kokonaan. Sekoita vadelmavaahtoa tarvittaessa lusikalla tai vastaavalla, kunnes se on tasaista. Kaada seos pursotuspussiin.

3 Vadelmavoikreemi:

1. Vatkaa voi ja tomusokeri hitaalla nopeudella kulhossa. Soseuta vadelmat, siivilöi siemenet pois ja lisää vadelmamehu ja vaaleanpunainen geeliväri. Vatkaa kunnes vadelmavoikreemi on kuohkeaa. Jos massa on liian juoksevaa, lisää hieman tomusokeria. Jos se on liian paksua, lisää hieman vadelmamehua.

2. Laita kuorrute pursotinpussiin, jossa on tähtityllä.

4 Koristelu:

Pursota vadelmavoikreemiä masariinikuppikakkuihin flamingon siiviksi. Kieritä vaaleanpunaisesta sokerimassasta tangot flamingojen kaulaksi ja taivuta ne päästä kaareviksi. Värjää puolet valkoisesta sokerimassasta mustalla geelivärillä. Saat mustasta tummempaa lisäämällä massaan hieman kaakaojauhetta. Pyöritä sokerimassasta mustavalkoisia palloja ja aseta pallo kaulan päähän nokaksi. Tee flamingoille silmät mustaksi värjätystä sokerimassasta. Aseta flamingot masariinikuppikakkujen päälle. Kauli loppu vaaleanpunainen sokerimassa ohueksi levyksi käyttäen apuna hieman maissitärkkelystä tai tomusokeria. Ota muotilla kaksi sydäntä jokaiseen kuppikakkuun ja aseta yksi kumpaankin siipeen.