

Galaksi kuppikakut

Taianomaiset galaksi kuppikakut kätkevät sisäänsä mehevät suklaiset muffinit. Kuorrutteen ja koristeiden väriloisto sopivat mainiosti avaruusteemaan.

12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

150 g pehmeää voita
1,5 dl sokeria
3 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 hyppysellinen suolaa
2 kpl kananmunaa
3 dl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
2 rkl kaakaojauhetta
4 rkl maitoa
40 g Dr. Oetker Chocolate chips dark

Voikreemi:

200 g pehmeää voita
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa
6 dl tomosokeria
Dr. Oetker Sinistä geeliväriä
Dr. Oetker Violettia geeliväriä
Dr. Oetker Mustaa geeliväriä
5 rkl maitoa

Koristeet:

Dr. Oetker Superhero -koristerakeita
Dr. Oetker Neon -koristerakeita
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -koristerakeita

Muffinitaikina:

Kuumenna uuni kiertoilmalle 140 °C tai tasalämmölle 160 °C.

Vatkaa voi, sokeri ja vaniljasokeri sähkövatkaimella vaaleaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen joukkoon samalla voimakkaasti vatkatun. Sekoita vehnä jauhot, leivinjauhe ja kaakaojauhe keskenään ja siivilöi taikinan joukkoon vuorotellen maidon ja suklaanappien kanssa. Jaa taikina muffinivukiin ja **paista uunin keskitasolla noin 25 minuuttia**. Anna jäähtyä.

1 Voikreemi:

Vatkaa pehmeä voi ja vaniljатаhna vaaleaksi vaahdoksi sähkövatkaimella. Lisää tomosokeri muutamassa osassa joukkoon. Lisää lopuksi maito. Jaa kreemi kolmeen kulhoon. Lisää yhteen kulhoon sinistä, toiseen violettia ja kolmanteen mustaa väriä. Huom! Mustan värin kehittyminen vie aikaa eli varaa sille hetki tekeytymisaikaa jääkaapissa.

Levitä eriväriset kreemit vierekkäin isoon pursotuspussiin, jossa on tähtityllä. Pursota kreemiä jokaiselle muffinille aloittaen reunoilta kohti keskustaa.



Dr. Oetker Suomi Oy

② Koristelu:

Koristele kuppikakut sinisillä Neon rakeilla ja Superhero -koristeilla. Ripottele halutessasi myös hopeahelmiä saadaksesi "tähtiä" kuppikakkuihin.

