

Halloweenin helpot kakkutikkarit

Hauskuutta ja herkullisuutta Halloween-juhliin! Nämä kakkutikkarit saavat veikeän ilmeen Dr. Oetker Sugar Smile ja Sugar Eyes -koristeista.

10 - 15 kappaletta



Vaikeustaso 2

● up to 60 Min.



Ainekset::

Ainekset:

Paperipillejä
200 g valkosuklaata
100 - 150 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
Dr. Oetker Punaista Sokerimassaa
Dr. Oetker Lemon&Orange -koristerakeita
1 pkt Dr. Oetker Sugar Eyes -koristekuviota / tai Sugar Smiles -koristekuviota

1 Nyt hommiin!:

Pese ensin kädet. Murusta muffinit kulhoon. Lisää tuorejuustoa sen verran, että saat massasta sopivasti muotoiltavaa, mutta älä tee siitä liian pehmeää.

2 Kakku palloiksi:

Ota rasia tai lautanen, joka mahtuu pakastimeen. Pyörittele kakkutaikinasta 10-15 palloa rasiaan.

3 Sokerimassa koristeeksi:

Ota sokerimassasta reilun sormenpään kokoisia nokareita ja pyörittele ne palloiksi sekä pitkiä, ohuiksi pötkylöiksi. Tarvitset palloja ja pötkylöitä yhteensä yhtä paljon kuin kakkupalloja on.

4 Pillit paikalleen:

Leikkaa paperipillejä puoliksi niin monta, että jokaiseen kakkupalloon riittää puolikas pilli. Tökkää pilliin ensin sokerimassapallo ja sen jälkeen työnnä pilli tukevasti kakkupalloon. Pötkylät voit kieputtaa loppuihin kakkupalloihin tökättyjen pillien ympäri. Laita kakkutikkarit pakastimeen noin 1 tunniksi.

5 Suklaa sulaksi:

Kun kakkupallot ovat jähmettyneet, ota mikronkestävä pieni kulho ja paloittele suklaa kulhoon. Sulata suklaata mikrossa 20 sekuntia ja sekoita. Toista sulatusta ja sekoittamista, kunnes suklaa on pehmeää.

6 Nyt koristellaan:

Ota jääkaappiin mahtuva iso lautanen tai leikkuulauta ja levitä sen päälle leivinpaperi. Yli menevän paperin voit leikata pois. Kaada strösselit valmiiksi pieneen kulhoon. Koristele kakkutikkarit yksi kerrallaan, tyyli on vapaa. Dippaa kakkupallo ensin sulaan suklaaseen ja pyyhkäise lusikalla ylimääräinen suklaa takaisin kulhoon. Dippaa osa tikkareista vielä strösseleihin. Laita sokerihymyjä ja sokerisilmiä paikalleen. Mitä koristeluja keksit itse?

7 Malttia vielä:

Laita kakkutikkarit vielä vähintään 30 minuutiksi jääkaappiin, niin suklaa jähmettyy.

8 Nyt herkutellaan!:

Syö pois, ja laita loput jääkaappiin. Nam!