


# Kauhistuttavat Halloween -kuppikakut

Liv Martinen halloweenkuppikakut ovat hurjia ja herkullisia. Ne ovat täydellinen tarjottava pyhäinpäivän juhliin.

12 - 15 kappaletta

 Vaikeustaso 3

 up to 110 Min.



## Ainekset::

### Sitruunainen valkosuklaakuorrute:

5 dl kuohukermaa  
150 g valkosuklaata  
3 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä  
3 kpl sitruunaa : luomusitruunan raastettu kuori

### Kurpitsakuppikakut:

1 ps Dr. Oetker  
Hasselpähkinärouhetta (50 g)  
200 g kurpitsaa (miehellään Hokkaido kurpitsaa)  
2,3 dl vehnä jauhoja  
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
3 kpl kananmunaa  
2 dl fariinisokeria  
1,5 dl öljyä  
0,5 tl suolaa

### Koristeet:

250 g Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa  
tomusokeria  
Dr. Oetker Mustaa geeliväriä  
Dr. Oetker Punaista geeliväriä  
Dr. Oetker Keltaista geeliväriä

### Tekolasinsirut:

100 g isomaltia

## Sitruunainen valkosuklaakuorrute:

Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Rouhi suklaa ja laita se pieneen kulhoon. Kuumenna kerma lähes kiehumispisteeseen. Lisää liivatelehdet kuumaan kermaan ja sulata ne seokseen.

Kaada 1/3 kermasta suklaan joukkoon ja sekoita, kunnes suklaa on sulanut. Lisää vielä 1/3 ja sekoita, kunnes kerma on sekoittunut kunnolla. Lisää lopuksi vielä viimeinen 1/3 kermasta seokseen. Lisää joukkoon raastetut sitruunan kuoret, peitä kulho tuorekelmulla ja siirrä se välittömästi jääkaappiin. Aseta kelmu niin, että se koskettaa seoksen pintaa, jottei pinnalle pääse tiivistymään vettä.

## Kurpitsakuppikakut:

Kuumenna uuni 200 asteeseen.

Jauha hasselpähkinät tehosekoittimessa. Kuori kurpitsa, raasta se karkeaksi raasteeksi ja sekoita yhteen siivilöityjen vehnä jauhojen ja leivinjauheen kanssa. Vatkaa munat, fariinisokeri ja öljy keskenään kulhossa ja lisää seos kurpitsamassaan yhdessä hienonnettujen hasselpähkinöiden kanssa. Jaa taikina muffinivuokiin.

Paista uunin keskitasolla 15-20 minuuttia. Anna jäähtyä rutilän päällä.

**1 Koristesilmät:**

Pyörittele valkoisesta sokerimassasta viisi palloa, joiden halkaisija on noin 2 cm. Värjää 20 g sokerimassaa yhdellä pisaralla mustaa elintarvikeväriä. Vaivaa väri huolellisesti massaan, kunnes se muuttuu harmaaksi. Pyörittele harmaasta sokerimassasta viisi palloa. Paina harmaat pallot litteiksi ja aseta ne valkoisten pallojen päälle niin, että ne muodostavat silmän iiriksen. Käytä apuna tomusokeria, jos sokerimassa on liian tarttuvaa. Maalaa seuraavaksi pupillit mustaan elintarvikeväriin kastetulla pienellä siveltimellä tai tikulla. Tee silmän verisuonet punaisella geelivärillä.

**2 Koristesormet:**

Värjää loput sokerimassasta sormia varten esimerkiksi sekoittamalla keltaista geeliväriä ja punaista geeliväriä. Tee massasta viisi sormea. Pyörittele kynsiä varten pienet pallot ja paina ne litteiksi ja pitkulaisiksi. Aseta kynnet sormenpäihin. "Lakkaa" kynnet halutessasi punaisella geelivärillä.

**3 Tekolasinsirut:**

Sulata isomalti kattilassa miedolla lämmöllä. Kun isomalti on sulanut, kaada se silikoniselle leivonta-alustalle tai leivinpaperin päälle. Anna isomaltin kovettua ja taita siitä lasinsiruja muistuttavia palasia.

VINKKI: Voit käyttää myös tavallista sokeria, joka tosin muuttuu väriltään ruskeahkoksi. Isomalti on täysin kirkasta.

**Koristelu:**

Vatkaa valkosuklaakuorrute nopeasti. Varmista, että kuorrute on kylmää, ja vatkaa vain hetki, sillä muuten kuorrute juoksettuu. Täytä pursotinpussi kuorrutteella ja pursota kuorrute tähtityllan läpi jäähtyneiden muffinien päälle. Koristele kuppikakut silmillä, sormilla ja lasinsiruilla ja viimeistele verellä eli punaisella geelivärillä. Oikein hurjaa halloweenia!