

# Kuppikakut marja- ja suklaakuorrutteella

Ihastuttavat marjaiset ja suklaiset kuppikakut. Cupcake kuorrutus valmistuu helposti Icing & Frosting -kuorrutejauheen avulla.

12 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



## Ainekset::

### Kuppikakkujen taikina:

- 150 g pehmeää voita
- 2 dl sokeria
- 3 kpl kananmunaa
- 1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 0,8 dl piimää
- 1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa

### Marja-tuorejuustokreemi:

- 1 ps Dr. Oetker Icing & Frosting Berry Fantasy -kuorrutetta
- 100 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
- 50 g pehmeää voita

### Suklaa-tuorejuustokreemi:

- 1 ps Dr. Oetker Icing & Frosting Choco Dreams -kuorrutetta
- 100 g maustamatonta tuorejuustoa (esim. Philadelphia)
- 50 g pehmeää voita

## 1 Kuppikakkujen taikina:

Kuumenna uuni 180°C:seen tasalämmölle. Mittaa kulhoon huoneenlämpöinen voi, sokeri, munat ja vaniljatahna. Siivilöi mukaan vehnä jauhot ja leivinjauhe. Vatkaa sähkövatkaimella muutama minuutti. Sekoita piimä ja ruokasooda kulhossa vaahtoavaksi. Lisää taikinaan ja vatkaa nopeasti tasaiseksi. Jaa taikina muffinivuokiin ja paista uunin keskitasolla 15-18 minuuttia.

## 2 Tuorejuustokreemien valmistus:

Kaada kulhoon kuorrutejauhe, kylmä tuorejuusto ja huoneenlämpöinen voi. Vatkaa sähkövatkaimella 4 minuuttia. Laita kuorrutus pursotinpussiin, jossa on tähtityllä (Ø 16 mm) ja pursota kuppikakkujen päälle.