

# Kuppikakut valmistuneelle

Kuppikakut valmistuneelle ovat ihana lahja opintonsa päättäneelle opiskelijalle. Helpot kuppikakut valmistuvat nopeasti juhlapöytään.

6 - 12 kappaletta



Vaikeustaso 1



up to 60 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

- 50 g pehmeää voita
- 1,75 dl sokeria
- 1 kpl kananmunaa
- 2 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1,25 dl maitoa

### Kuorrutus ja koristelu:

- 1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea
- 2,5 dl kevytmaitoa
- 1 Dr. Oetker Super Hero koristerakeita
- Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -koristerakeita

## Reunakoristeet:

Tulosta reseptin liitteenä olevat kaaviot väritulostimella ja leikkaa ne koristeiden ääriviivoja myöten. Kun olet paistanut ja jäähdettänyt muffinit, koristele muffinivuoan reuna reunakoristeella kierittämällä paperi muffinivuoan ympärille. Liimaa tai teippaa läpinäkyvällä teipillä reunakoriste kiinni.

## Lakki- ja sydänkoristeet:

Tulosta väritulostimella reseptin liitteenä olevat kaaviot jämekälle paperille ja leikkaa lakit ja sydämet niiden ääriviivoja myöten. Liimaa cocktailtikku lakki- ja sydänkoristeiden päälle ja liimaa toinen pohja vastakkain, jotta koriste näkyy molempiin suuntiin.

## Esivalmistelut:

Kuumenna uuni 180 °C:seen kiertoilmalle tai 200 °C:seen tasalämmölle.



## Taikina:

Vatkaa voi ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää huoneenlämpöinen kananmuna samalla voimakkaasti vatkatun. Sekoita vehnä jauhot, vaniljasokeri ja leivinjauhe ja siivilöi taikinaan. Lisää maito ja vatkaa taikina tasaiseksi. Lusikoi taikina muffinivuokiin. Paista uunin keskitasolla 20-25 minuuttia. Anna jäähtyä leivontaritulällä.

## Kuorrutus ja koristelu:

Sekoita kakkumousse jauhe ja 2½ dl maitoa. Vatkaa sähkövatkaimen pienellä nopeudella 1 minuutti ja sitten 4 minuuttia suurella nopeudella. On tärkeää vatkata kakkumousse ohjeen mukaisesti oikean koostumuksen saavuttamiseksi.

Kiinnitä reunakoristeet muffinivuokien ympärille läpinäkyvällä teipillä tai liimaamalla sauma yhteen.

Laita kakkumousse pursotuspussiin, jonka päässä on tähtitylla (Ø 8 mm) ja pursota kuorrutus muffinien päälle. Laita jääkaappiin tai tarjoile heti. Viimeistele kuppikakut lakki- ja sydänkoristeilla sekä koristerakeilla juuri ennen tarjoilua.

