

Merenneito kuppikakut

Hauskat leivonnaiset lasten synttäreille! Tämä kuppikakku ohje vie koristelut uudelle tasolle. Kuppikakku kuorrutus tehdään merelliseksi sinisävyyllä.

about 10 - 12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 70 Min.



Ainekset::

Taikina:

120 g voita
1,5 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 kpl kananmunaa
3,5 dl vehnä jauhoja
suolaa
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 dl maitoa

Merenneidonpyrstö:

150 g valkosuklaata
Dr. Oetker Sinistä geeliväriä
Dr. Oetker Violettia geeliväriä

Kuorrutus:

1 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumoussea
2,5 dl maitoa
Dr. Oetker Sinistä geeliväriä
Dr. Oetker Violettia geeliväriä

Koristelu:

Dr. Oetker Ocean Mix -
koristerakeita

1 Kuppikakkutaikina:

Kuumenna uuni 200 asteeseen tasalämmölle. Vatkaa voi, sokeri ja vaniljasokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen samalla voimakkaasti vatkatun. Siivilöi vehnä jauhot, suola sekä leivinjauhe erikseen ja lisää kahdessa osassa taikinaan. Jaa taikina muffinivuokiin. Paista uunin keskitasolla noin 20-25 minuuttia. Anna jäähtyä.

2 Merenneidonpyrstöt:

Sulata valkosuklaa varovasti mikroaaltouunissa tai vesihautteessa. Värjää suklaa geeliväreillä. Jäljennä pyrstömallit leivinpaperille tai laita kelmu mallin päälle. Levitä värjätty suklaa pursotuspussiin ja leikkaa pieni reikä pussin päähän. Piirrä pyrstöt suklaalla. Voit käyttää hammastikkua apuna suklaan levittämiseen. Laita pyrstöt jääkaappiin tai pakkaseen, kunnes ne ovat täysin jähmettyneet.

3 Kuorrute:

Vaahdota kakkumousse maidon kanssa 1 minuutti vatkaimen pienimmällä teholla ja 3 minuuttia suurimmalla teholla, kunnes vaahto on ilmavaa ja kestävä. Värjää puolet moussesta violetilla geelivärillä ja laita tämä pyöreänmuotoisella tyllalla varustettuun pursotuspussiin. Värjää toinen puolikas moussesta sinisellä geelivärillä ja laita tähtityllalla varustettuun pursotuspussiin.

4 Koristelu:

Pursota violetinvärinen mousse muffinin reunoille ja koristele Ocean Mix koristerakeilla. Pursota sinisenvärinen mousse muffinin keskelle ja viimeistele merenneidonpyrstöllä.