

Mustikkaiset virtahepokuppikakut

Lastenjuhlien hauskimmat kuppikakut koristellaan virtahevoiksi sokerimassalla muotoillen. Sisällä herkullinen mustikkatäyte.

10 - 12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 100 Min.



Ainekset::

Vaniljakuppikakut:

150 g voita
4,5 dl sokeria
3 kpl kananmunaa
5,5 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,25 tl suolaa
2 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa
3 dl ranskankermaa

Mustikkatahna:

1 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
150 g mustikoita
2 kpl limeä
0,8 dl ruokosokeria
1 kpl kananmunaa
50 g voita

Koristelu:

200 g voita (huoneenlämpöistä)
2,5 dl tomusokeria
1 kpl sitruunaa (mehu ja kuori)
250 g Dr. Oetker Sinistä sokerimassaa
100 g Dr. Oetker Vaaleanpunaista sokerimassaa
50 g Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa
Dr. Oetker Mustaa geeliväriä

1 Vaniljakuppikakut:

1. Kuumenna uuni 180 asteeseen.

2. Vatkaa muna, sokeri ja vaniljатаhna vaaleaksi ja kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen ja vatkaa varovasti taikinaan. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola kulhossa. Lisää jauhoseos ja ranskankerma vuorotellen ja sekoita varovasti taikinaan. Jaa vaniljатаikina muffinivuokiin. Jätä vuoat hieman vajaiksi (täytä noin 3/4).

3. Paista muffineja 15–18 minuuttia. Tarkista muffinien kypsyyt puutikulla tai vastaavalla. Muffinit ovat kypsiä, kun tikkuun ei tartu taikinaa. Jäähdytä muffinit rutilän päällä.

2 Mustikkatahna:

1. Pane liivatelehdet kylmään veteen likoamaan.
2. Laita mustikat ja limettimehu kattilaan ja anna kiehua, kunnes mustikat ovat pehmenneet. Kaada mehu siivilän läpi.
3. Laita mustikkamehu, sokeri ja kananmuna kattilaan keskilämmölle. Vatkaa lämmittäen, kunnes massa alkaa sakeutua (noin 10 minuuttia). Ota kattila liedeltä ja lisää voi. Sekoita niin, että voi sulaa mustikkamassaan. Purista liivatelehdistä vesi pois ja liuota ne mustikkatahnaan.
4. Kaada mustikkatahna kulhoon ja anna jäähtyä puoli tuntia, kunnes se on jäähtynyt kokonaan. Sekoita tarvittaessa lusikalla tai vastaavalla, kunnes siitä tulee tasaista ja notkeaa. Kaada seos pursotuspussiin. Tee jokaiseen muffiniin reikä veitsellä tai siemenkodan poistajalla. Säilytä irrotetun palan yläosa kanneksi. Lisää jokaiseen muffiniin mustikkatahnaa ja laita kansi täyttökohdan päälle.

3 Koristelu:

1. Vatkaa voi täysin vaaleaksi ja kuohkeaksi noin 10 minuutin ajan. Lisää tomusokeri ja jatka vatkaamista, kunnes massa on tasaista. Lisää lopuksi sitruunamehu ja sitruunankuori ja sekoita massa tasaiseksi.
2. Levitä voikreemi tasaisesti muffinien päälle. Valmista seuraavaksi sokerimassasta pieniä virtahepoja.
3. Kauli sininen sokerimassa levyksi tomusokeroidulla pöydällä. Ota sokerimassasta ympyröitä muffinien kokoon sopivalla muotilla. Ympyrä on virtahevon pää. Aseta kaksi pienempää soikeaa ympyrää suuksi. Kauli vaaleanpunainen sokerimassa levyksi ja tee siitä kielet. Pyöritä valkoisesta sokerimassasta kaksi pientä palloa virtahevon hampaiksi. Kokoa suu ja kiinnitä se päähän käyttämällä hieman jäljelle jäänyttä voikreemiä. Pyöritä sinisestä massasta kaksi pientä tankoa virtahevon korviksi. Kiinnitä korvat virtahevon päähän. Tee silmät mustaksi värjäämällä valkoinen sokerimassa mustalla geelivärillä. Aseta päät varovasti muffinien päälle.