


Piña Colada kuppikakut

Piña Colada -juoman makuiset minikuppikakut.

40 - 46 kappaletta

   Vaikeustaso 1

 up to 60 Min.



- 1** Kuumenna uuni 200 ° C asteeseen. Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää munat yksi kerrallaan samalla voimakkaasti vatkatun. Vatkaa vähintään 1 minuutti jokaista kananmunaa.
- 2** Sekoita kookosmaito, kookoshiutaleet, rommiaromi, leivinjauhe ja vehnä jauhot taikinaan. Lisää lopuksi pieneksi pilkottu ananas ja ananasmehu. Sekoita tasaiseksi. Jaa taikina muffinivuokiin. Paista 15-18 minuuttia. Jähdytä kuppikakut ritilällä.
- 3** Sekoita kakkumousse maidon, ananasmehun ja rommiaromin kanssa. Vatkaa ensin sähkövatkaimen pienellä nopeudella 1 minuutti ja sitten 4 minuuttia suurella nopeudella kunnes seos on kuohkeaa. Laita kuorrute pursotinpussiin, jossa on pyöreä tulla. Pursota kuorrutetta jäähtyneiden muffinien päälle. Koristele Neon mix-koristerakeilla.

Ainekset::

Taikina:

150 g pehmeää voita
2 dl sokeria
2 kpl kananmunaa
1,5 dl kookosmaitoa
2 tl Dr. Oetker Rommiaromia
3 dl kookoshiutaleita
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
3 dl vehnä jauhoja
0,46 kpl ananasta pieneksi pilkottuna ja säilykemehu (n. 230 g)
40 - 46 kpl Dr. Oetker Cupcake Mini -vuokia

Kuorrute ja koristelu:

1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea
2 dl maitoa
0,5 dl ananasmehua
2 tl Dr. Oetker Rommiaromia (halutessasi)
Dr. Oetker Neon -koristerakeita