

Prinsessamokkapalat

Upeat, juhlatavat mokkapalat saavat tällä kertaa vaniljaisen täytteen sekä koristeellisen sokerimassakuorrutteen.

25 annosta



Vaikeustaso 2

up to 90 Min.



Ainekset::

Pohja:

4 kpl kananmunaa
3 dl sokeria
200 g voita
4,5 dl vehnä jauhoja
0,5 dl kaakaojauhetta
3 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 dl maitoa

Täyte:

200 g voita
1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste
vaniljатаhnaa
3 dl tomusokeria
säilykemangoa (1 purkki)
2 rkl Dr. Oetker Paistonkestävää
Vaniljakreemiä

Kuorrute:

250 g Dr. Oetker Keltaista
Sokerimassaa
250 g Dr. Oetker Vaaleanpunaista
sokerimassaa
250 g Dr. Oetker Vihreä sokerimassa
2 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
Dr. Oetker Valkoista Sokerimassaa
(pieni pala)
1 pkt Dr. Oetker Rose & Gold Décor -
suklaakoristeita
tomusokeria (kaulimiseen)

1 Pohja:

Kuumenna uuni 200 °C:seen. Vuoraa syvä uunipelti leivinpaperilla.

Vatkaa kananmuna ja sokeri vaaleaksi, kuohkeaksi vaahdoksi. Sulata voi. Sekoita vehnä jauhot, kaakaojauhe, leivinjauhe ja vaniljasokeri yhteen. Kääntele voisula kevyesti munavaahtoon. Siivilöi jauhoseos vaahdotellen maidon kanssa. Sekoita kevyesti käännellen, älä vatkaa ettei ilma katoa taikinasta. Levitä taikina esivalmistellulle uunipellille ja paista noin 12–15 minuuttia tai kunnes taikina tuntuu sormella painettaessa hieman joustavalta.

2 Täyte:

Vatkaa huoneenlämpöinen voi vaaleaksi, kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää vaniljатаhna ja tomusokeri ja jatka vatkaamista pari minuuttia. Valuta mangosta neste pois ja soseuta se huolellisesti. Sekoita mangosose voivaahdoton yhdessä vaniljakreemin kanssa. Vatkaa tasaiseksi. Levitä täyte jäähtyneen pohjan päälle ja anna asettua jääkaapissa 30 minuuttia.

3 Kuorrute:

Vaivaa keltaisen sokerimassan joukkoon pieni pala vihreää massaa, jotta saat kauniin, vaalean vihreän sävyn. Vaivaa 1 tl sitruuna-aromia vaaleanvihreään massaan ja toinen teelusikallinen vaaleanpunaiseen massaan. Kauli vihreä massa kevyesti tomusokeroiden leivinpaperin päällä puolen pellin kokoiseksi levyksi. Kumoa levy pohjan päälle leivinpaperin avulla. Toista sama vaaleanpunaisella massalla. Laita levy jääkaappiin tunniksi (jos tarjoilet palat seuraavana päivänä, ne säilyvät parhaiten levynä, jolloin niiden reunat ei kuivu). Siisti reunat ja leikkaa paloiksi. Koristele palat sokerimassakukilla ja koristehelmillä.

4 Sokerimassakukat:

Kauli massa kevyesti tomusokeroidulla alustalla levyksi. Ota pyöreällä muotilla (esim. pursotustyllä) jokaista kukkaa varten viisi terälehteä. Taita ympyrät puoliksi. Nipistä puolikkaiden kulmat yhteen. Yhdistä viisi terälehteä kukaksi ja viimeistele keskusta pienellä sokerimassapallolla. Kukat voi tehdä valmiiksi jo useampi päivä ennen tarjoilua. Anna kukkien kuivahtaa huoneenlämmössä leivinpaperin päällä ja siirrä ne sitten rasiaan.