

Punajuuri-kuppikakut

Upeat suklaakuppikakut saavat mehevyyttä ja väriä punajuuresta.

10 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

100 g punajuuria keitettynä ja raastettuna
70 g omenaa raastettuna
1,25 dl ruokosokeria
1 dl mantelijuomaa
yhden sitruunan kuori raastettuna
1 rkl sitruunamehua
1 rkl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
50 g kookosrasvaa
1,75 dl vehnä jauhoja
1,5 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
0,5 dl kaakaojauhetta
100 g Dr. Oetker Chocolate chips dark

Esivalmistelut:

Laita paperiset muffinivuoat muffinipellille. Laita pursotuspussin sisään tähtityllä (Ø 12 mm). Kuumenna uuni 180°C:seen.

Taikina:

Sekoita keitetty ja raastettu punajuuri, omenaraaste, mantelimaito, sitruunan raastettu kuori, sitruunanmehu, vaniljatahna ja kookosöljy. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja kaakaojauhe keskenään ja sekoita taikinaan. Kääntelee lopuksi suklaarakeet joukkoon. Täytä muffinivuoat kahden ruokalusikan avulla. Paista uunin keskitasolla noin 25 minuuttia. Jäädytä leivontarilällä ennen kuorruttamista.

Kuorrutus:

Vatkaa nopeasti sekaisin mascarponejuusto, tomusokeri ja punajuurimehu. Laita täyte pursotuspussiin ja pursota kuppikakkujen päälle. Koristele kookoslastuilla.

Kuorrutus:

250 g mascarponejuustoa
1 dl tomusokeria
2 tl Dr. Oetker Pinkkiä geeliväriä
tai 2 tl punajuurimehua
kookoslastuja