

Pursotetut marjapalat

Helppo marjapiirakka, johon kuorrutetaan värikkäät pursotukset.

15 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 45 Min.



Ainekset::

Pohja:

- 100 g voita
- 2 kpl kananmunaa
- 1,5 dl sokeria
- 1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
- 2,5 dl vehnä jauhoja
- 1,5 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
- 1 ps Dr. Oetker Pakkaskuivattua Vadelmaa
- 1 dl maitoa

Kuorrute:

- 250 g voita
- 2 ps Dr. Oetker Icing & Frosting Berry Fantasy -kuorutetta
- 3 rkl maitoa
- Dr. Oetker Pinkkiä geeliväriä
- Dr. Oetker Violettia geeliväriä
- Dr. Oetker Sinistä geeliväriä
- Dr. Oetker Keltaista geeliväriä
- Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls -koristehelmiä
- Dr. Oetker Soft Golden Pearls -koristerakeita

Pohja:

Sulata voi. Vaahdota kananmunat, sokeri ja vaniljatahna kuohkeaksi vaahdoksi. Kääntele voisula kevyesti vaahdon sekaan. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin. Siivilöi jauhoseos munavaahtoon vuorotellen maidon kanssa. Lisää viimeisenä vadelmarouhe. Levitä taikina suorakaiteen muotoiseen, leivinpaperilla vuorattuun (25 x 30 cm) vuokaan ja paista 200 asteessa noin 12-15 minuuttia. Anna pohjan jäähtyä ennen kuoruttamista.

Kuorrute:

Yhdistä huoneenlämpöinen voi ja marjakuorrute jauhe kulhossa, sekoita noin 4 minuuttia. Lisää mukaan maito ja vatkaa tasaiseksi. Jaa kuorrute viiteen osaan. Jätä yksi osa värjäämättä ja värjää loput neljä osaa eri geeliväreillä. Siirrä kuorutteen erilaisilla tyllillä varustettuihin pursotinpusseihin ja pursota jäähtyneen pohjan päälle. Viimeistele koristerakeilla ja suurilla koristehelmillä.