



Red velvet cupcakes

Red velvet kuppikakut koristellaan sydän koristerakeilla. Helpot leivonnaiset ilahduttavat läheisiä ystäväpäivänä.

12 - 15 kappaletta

   Vaikeustaso 1

  up to 80 Min.



Ainekset::

Muffinitaikina:

110 g pehmeää voita
2 dl sokeria (150g)
1 kpl kananmunaa
3 rkl Dr. Oetker Punaista Elintarvikeväriä
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
3 dl vehnä jauhoja (140g)
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 rkl kaakaojauhetta
1,5 dl piimää
0,5 tl valkoviinietikkaa
Dr. Oetker Muffinivuoka

Kuorrutus ja koristelu:

1 ps Dr. Oetker Vaniljakakkumoussea
2,5 dl maitoa
Dr. Oetker Hearts -koristekuvioita
Dr. Oetker Neon -koristerakeita

1 Kuumenna uuni 180° C:seen kiertoilmalle.

2 Muffinitaikina:

Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää kananmuna ja vatkaa sekaisin. Lisää punainen elintarvikeväri ja vaniljasokeri. Sekoita keskenään vehnä jauhot, leivinjauhe ja kaakaojauhe. Siivilöi jauhot taikinaan ja lisää piimä ja etikka (etikka ei maistu taikinassa, mutta korostaa punaista väriä). Sekoita taikina tasaiseksi. Jaa muffinivuokiin.

Paista uunin keskitasolla 15-20 minuuttia. On tärkeää, ettei muffineita paista liian kauan, jottei niistä tule liian kuivia. Anna jäähtyä ennen kuorruttamista.

3 Kuorrutus ja koristelu:

Sekoita Vaniljakakkumoussejauhe maidon kanssa. Vatkaa sähkövatkaimen pienellä nopeudella 1 minuutti ja sitten 4 minuuttia korkeimmalla nopeudella, kunnes vaahto on ilmavaa.

Laita kakkumousse pursotuspussiin ja pursota muffineiden päälle. Viimeistele Hearts -koristerakeilla.