

Rose cupcakes

Kuppikakut kauniilla ruusupursotuksella.

14 - 16 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Muffinit:

100 g pehmeää voita
1,5 dl sokeria
1 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 kpl kananmunaa
2,25 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
1 dl maitoa
75 g vadelmia
75 g macaron-leivoksia

Kuorrutus ja koristelu:

1 ps Dr. Oetker
Vaniljakakkumousse
1 ps Dr. Oetker
Mansikkakakkumousse
4,5 dl maitoa
Dr. Oetker koristerakeita

- 1** Sekoita voi, sokeri ja vaniljasokeri keskenään kulhossa vaaleaksi vaahdoksi. Lisää munat yksi kerrallaan ja vatkaa voimakkaasti. Sekoita vehnä jauhot ja leivin jauhe keskenään ja lisää seokseen voimakkaasti vatkatun. Lisää joukkoon maito. Lisää murskatut macaronsit ja vadelmat taikinaan. Jaa tasaisesti vuokiin.
- 2** Paista 180 asteessa n. 20-25 minuuttia. Anna jäähtyä.
- 3** Valmista kakkumousset erillisissä kulhoissa ohjeen mukaan. (Huom. Valmista mansikkamousse 2 dl:ään maitoa ja vaniljamousse 2 ½ dl:ään maitoa.)
- 4** Lisää n. ¼ mansikkamoussesta pursotuspussiin. Aseta pussi pöydälle ja painele mousse tasaiseksi pussin reunoille. Avaa pursotin pussi ja täytä vaniljakakkumoussella. Pursota, kunnes molemmat värit ovat näkyvissä. Pidä pursotin pussia pystysuorassa asennossa, ja aloita kuorruttaminen Cupcake-leivoksen keskeltä reunoja kohti.