

Sydänmuffinit jäätelökuorrutuksella

Suloiset ja herkulliset jäätelömuffinit kätkevät sisäänsä hurmaavan yllätyksen!

noin 10 kappaletta



Vaikeustaso 2

● ● up to 120 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 175 g voita (pehmeää)
- 2 dl sokeria
- 1 rkl Dr. Oetker Luomu Vaniljasokeria
- 3 kpl kananmunaa (koko M/L)
- 2,5 dl vehnä jauhoja
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 dl maitoa
- 1 tl Dr. Oetker Punaista Elintarvikeväriä
- 2 rkl vesi

Kuorrutus:

- 1 l vaniljajäätelöä
- 250 g mansikkaa (Tuoreita ja soseutettuna)
- 2 rkl mehua (mansikkamehutiivistettä)

- 1 Lämmitä uuni 200 asteeseen (kiertoilmauuni 175 asteeseen).
- 2 Taikina:
Sekoita voi, sokeri ja vaniljasokeri pehmeäksi, kermaiseksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen ja vatkaa jokaisen jälkeen vähintään minuutin ajan. Siivilöi taikinaan vehnä jauhot ja leivinjauhe ja sekoita joukkoon maito.
- 3 Täytä kolme muffinivuokaa taikinalla niin, että se peittää kaksi kolmasosaa vuoasta.
- 4 Paista muffineja 20 minuuttia.
- 5 Murena paistetut muffinit monitoimikoneessa tai muovipussissa kaulimella painellen ja sekoita joukkoon elintarvikeväri ja vesi. Pyörittele massasta kymmenen pyöreää palloa. Aseta pallo kämmenelle ja muotoile siihen toisella kädellä suippo kärki (kuten mansikassa). Tee kärkeen lovi.



- 6 Ota jäljellä olevasta taikinasta talteen ½ dl ja kaada sitten loppu taikina kymmeneen vuorattuun muffinivuokaan.
- 7 Paista muffineja 6 minuuttia. Tee muffinien keskelle lovi teelusikalla ja upota punaiset sydämet taikinaan. Sulje lovet jäljellä olevalla taikinalla.



- 8 Paista muffineja vielä 20 minuuttia. Jäähdytä muffinit ritilän päällä.



9 **Jäätelökuorrutus:**

Tee jokaiseen muffiniin pieni syvennys. Sekoita vaniljajäätelö ja soseutetut mansikat pehmytjäätelöksi ja mausta halutessasi mansikkamehutiivisteellä. Kaada jäätelö pursottiimeen ja jäähdytä pakastimessa, kunnes koostumus on sopiva pursotettavaksi. Pursota jäätelöä muffinien päälle ja tarjoile heti.