

Tuulihatut toffeetäytteellä

Perinteiset tuulihatut täytetään kermaisella toffeetäytteellä ja tarjoillaan tuoreiden marjojen kera.

noin 30 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Toffeetäyte:

1,75 dl sokeria
4 dl vispikermaa

Tuulihattutaikina:

1,25 dl vesi
50 g voita tai margariinia
1 hyppysellinen suolaa
1,5 dl vehnä jauhoja
2 rkl maissitärkkelystä
3 kpl kananmunaa
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Koristeluun:

tomusokeria
tuoreita marjoja

1 Toffeetäyte:

Sulata sokeri kattilassa keskilämmöllä. Lisää 2 dl vispikermaa joukkoon ja sekoita n. 2 minuutin ajan keittyen kasaan. Siirrä toffee toiseen astiaan ja laita jääkaappiin vähintään 5 tunniksi tai yön yli.

2 Tuulihattutaikina:

Lämmitä uuni tasalämmölle 200°C tai kiertoilmalle 180°C. Laita leivinpaperi pellille. Kiehauta vesi, voi tai margariini sekä suola pienessä kattilassa. Poista kattila liedeltä. Sekoita vehnä jauho ja maissitärkkelys keskenään ja lisää kattilaan kuuman nesteeseen joukkoon. Sekoita kaikki ainekset tasaiseksi taikinapalloksi. Kuumenna taikina liedellä uudelleen noin minuutin ajan samalla koko ajan sekoittaen. Siirrä taikina kulhoon ja lisää kananmunat yksitellen voimakkaasti sähkövatkaimella tai yleiskoneella vatkatun. Lisää leivinjauhe jäähtyneeseen taikinaan. Pursota n. 30 taikinapalloa leivinpaperille ja **paista uunin keskiosassa noin 20 minuuttia.**

3 Täyte:

Lisää loput 2dl kermasta toffeekastikkeen joukkoon ja vatkaa sähkövatkaimella paksuksi vaahdoksi. Työnnä pursottimen tyllä tuulihatun sisään ja pursota täyte tuulihattuihin.



Dr. Oetker Suomi Oy

Koristele tuulihatut tomusokerilla ja tarjoile tuoreiden marjojen kera.



©Dr. Oetker Suomi Oy · Sörnäisten rantatie 29 · 00500 Helsinki · www.oetker.fi E-mail: oetker@oetker.fi · Puh. +358 9 6818830