


Unicorn-kuppikakkujen koristeet

Taiteile reseptin avulla söpöt Unicorn-koristeet kuppikakkujen päälle. Yksisarvisen sarvet ja korvat yhdistettynä pastellinsävyiseen mascarponekuorrutukseen vievät kuppikakkusi uudelle tasolle.

12 - 15 kappaletta

 Vaikeustaso 2 up to 70 Min.

Ainekset::

Koristelumassa:

- 2 rkl vettä
- 1 rkl Dr. Oetker Vanilja-aromia
- 150 g minivahtokarkkeja
- 5 dl tomusokeria
- 0,5 tl Dr. Oetker Violetta geeliväriä
- 0,5 tl Dr. Oetker Punaista geeliväriä
- 0,5 tl Dr. Oetker Keltaista geeliväriä
- Dr. Oetker Writing Gel Gold -koristelu geeliä

1 Koristelumassa:

Sekoita keskenään kulhossa vesi, vanilja-aromi ja minivahtokarkit. Laita kulho mikroon 1-3 minuutiksi. Ota kulho pois mikrosta noin puolen minuutin välein, sekoita massaa tasaiseksi ja laita takaisin mikroon. Kun massa otetaan viimeisen kerran mikrosta pois, siellä ei tulisi olla kokkareita.

Sihtaa nestemäisen massan joukkoon 5 dl tomusokeria. Sekoita massaa kunnes koostumus on yhtenäinen. Valmiin koostumuksen tulisi olla sileä ja purkkamainen.

Jaa taikina 4 yhtä suureen osaan. Lisää yhtä geeliväriä per osa ja vaivaa väri kunnolla taikinaan. Laita jokainen värimassa omaan pakastuspussiin ja laita pussit jääkaappiin vähintään tunniksi.



Korvat:

Poista koristelumassat jääkaapista. Jos massa on liian tahmeaa, lisää tomusokeria. Aloita korvien teosta. Kaulitse valkoinen, violetti ja punainen massa ohueksi levyksi ja leikkaa niistä pieniä ympyröitä. Aseta valkoisen ympyrän päälle violetti tai punainen ympyrä ja nipistä yhdestä päästä reunoja yhteen.

Sarvet:

Muotoile sarvia varten keltaisesta massasta ensin noin hammastikun pituisia pätkiä ja sitten kierritä kaksi pätkää toisiinsa kiinni. Leikkaa toinen pää tasaiseksi ja kiinnitä siihen hammastikku. Sivele sarviin kultaista geeliväriä.

