

VANILJAKUP- PIKAKUT

Kokonaisaika: 175 Minuuttia
Annosmäärät: 12 Annosmäärät



Ainekset

Toffeekastike

30 g fariinisokeria
20 g sokeria
25 g voita
1 dl kuohukermaa

Kostutus

1 dl vettä
6 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract Luomu Vaniljauute

Valmistelu

1. Valmista toffeekastike ennen kuppikakkuja, jotta se ehtii jäähtyä kunnolla. Sekoita fariinisokeri ja tavallinen sokeri kattilassa ja kuumenna, kunnes seos on sulanut ja näyttää kullanuskealta ja karamellisoituneelta. Siirrä kattila heti pois levyltä ja sekoita joukkoon voi ja kerma roiskeita varoen. Jatka lämmitystä alhaisella lämpötilalla, kunnes sokeri on jälleen sulaa ja toffeekastikkeesta on tullut tasaista. Anna jäähtyä kokonaan.
2. Aloita jäähtymistä odotellessasi kuppikakujen valmistus. Laita uuni lämpenemään 180 asteeseen ja aseta muffinipellin koloihin 12 muffinivuokaa. Vaahdota voi ja sokeri sähkövatkaimella suuressa kulhossa. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa kevyesti. Lisää siivilöidyt jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe, ja sen jälkeen suola ja vaniljauute. Sekoita, kunnes seos on tasaista ja väriltään vaaleaa.
3. Jaa taikina tasaisesti muffinivuokiin ja paista 25 minuuttia tai kunnes taikina on kypsää.
4. Sekoita sillä aikaa vesi ja vaniljauute pienessä kulhossa. Kun kuppikakut ovat valmiit, ota ne uunista ja anna niiden vielä olla muffinipellillä. Kostuta kuumat kuppikakut vaniljavedellä pullasudin avulla. Aseta kuppikakut ritilälle ja anna niiden jäähtyä kokonaan.
5. Kuorrutusta varten vatkaa tuorejuusto ja tomosokeri suuressa kulhossa sähkövatkaimella kuohkeaksi. Jatka vatkaamista ja kaada sekaan Cream Fix jauheet. Lisää kolme neljäsosaa toffeekastikkeesta ja sekoita kevyesti.
6. Siirrä kuorrute pursotinpussiin, jossa on tähtityllä. Pursota ruusukkeita kuppikakujen päälle. Valuta loput toffeekastikkeesta kuorrutteen pinnalle ja viimeistele pekaanipähkinärouheella.

Kuppikakut

200 g pehmennyttä voita pehmennetty
160 g sokeria
4 kappaletta kananmunia
200 g vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 ripaus suolaa hyppysellinen
4 tl Taylor & Colledge Vanilla Extract Luomu Vaniljauute

Kuorrute

500 g creme fraichea
50 g tomosokeria
3 annoksia Dr. Oetker Cream fix
2 rkl pekaanipähkinärouhetta