



MERENNEIDON KUPPIKAKUT (6–8 pikkukakkua)

1 pussi Paistovalmista Vaaleaa Kakkutaikinaa 
6–8 rkl paistovalmista vadelmarmeladia

Kuorrutus:

2 dl vispikermää
100 g maustamatonta tuorejuustoa
1,5 rkl sokeria
0,5 tl Punaista elintarvikeväriä 
0,5 tl Vanilja-aromia 

Koristelu:

12 Princess Lillifee© -sokerikuvioita 
Princess Lillifee© -koristekuvioita 



Valmista kuppikakut. Laita isoihin muffinivuokiin kakkutaikinaa sen verran, että pohja peittyy, ja taikinan päälle ruokalusikallinen marmeladia. Lusikoi vielä marmeladin päälle taikinaa, niin että se peittyy kokonaan. Yhteen muffinivuokaan tulee taikinaa vajaa yksi desilitra. Paista kuppikakut 200 asteessa noin 15 minuutin ajan. Anna kakkujen jäähtyä. Tee kuorrutus. Vaahdota kerma. Lisää kerman joukkoon sokeri ja karamelliväri. Sekoita hyvin. Sekoita keskenään tuorejuusto ja vanilja-aromi ja lisää seos kerman joukkoon. Sekoita. Laita kuorrutus pursottimeen ja pursota kuorrutusta jokaisen kuppikakun päälle. Ripottele kuorrutuksen päälle koristekuvioita ja laita yksi sokerikuvio kuppikakun huipuksi.

