

Hanna Sumarin

Omenasoseella täytetyt suolakinuskilla kuorrutetut MINIKUPPIKAKUT



Omenasoseella täytetyt suolakinuskilla kuorrutetut minikuppikakut

(Gluteeniton)

Minikuppikakut ovat ihania makeita suupaloja joissa maistuu omena, kinuski ja tumma sokeri. Kakuista tulee parhaita, kun ne täyttää itse tehdyllä omenasoseella, koska se on kaikkein maukkainta. Soseeseen ei tarvitse lisätä ollenkaan sokeria ja se valmistuu melkein itsestään höyryttämällä. Omenoita ei tarvitse edes kuoria, ainoastaan pestä. Kuppikakut tehdään mantelijauhosta ja kaurasta, joten jos käyttää gluteenittomia kaurahiutaleita ne ovat gluteenittomia.

Kuorrutetta varten keitetään ensin muutamassa minuutissa kinuskikastike ja siihen vatkataan joukkoon tomusokeria. Kakut säilyvät hyvin jääkaapissa.

40-44 kpl minikuppikakkuja tai 12 kpl suuria kuppikakkuja

2 kananmunaa
1,5 dl fariinisokeria
2 dl mantelijauhetta
1 dl kaurahiutaleita (gluteenittomia)
0,5 dl perunajauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 tl kanelia
1/2 tl muskottipähkinää
1/2 tl inkivääriä
1 tl kardemummaa
1/4 tl suolaa
1 dl turkkilaisista jogurtista

2 dl omenasosetta



Uuni 200°C

Laita paperiset muffinivuoat muffinipellin koloihin. Vaahdota munat ja fariinisokeri kuohkeaksi vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää sitten muna-sokerivaahdon vuorotellen jogurttia, kuivia-aineksia ja omenasosetta. Sekoita hyvin, mutta älä liikaa. Kaada taikina pursotinpussiin tai napakkaan muovipussiin ja täytä minimuffinivuoat lähes täyteen täikinaa. Paista 200 asteessa noin 10 minuuttia.

Kun kuppikakut ovat jäähtyneet täytä ne omenasoseella. Laita sose pursotinpussiin, jossa on terävä täyttöttylla. Työnnä tyllan kärki kuppikakun sisään ja purista täytettä kakun sisään.

Vatkattu kinuskikuorrute

100 g voita
3 dl fariinisokeria
1/2 tl suolaa
2 rkl + 3 rkl kuohukermaa
5 dl tomusokeria

Keitä ensin kinuski. Sulata voi paksupohjaisessa kasarissa. Lisää kattilaan fariinisokeri, suola ja 2 rkl kermaa. Sekoita kunnes sokeri sulaa ja anna seoksen kiehua hiljaa. Sekoita hyvin vähän väliä kahden minuutin ajan ja kaada seos sitten vatkauskulhoon jäähtymään puoleksi tunniksi.

Lisää jäähtyneen kinuskin joukkoon tomusokeri ensin varovasti ja sitten voimakkaasti vatkatun. Lisää ensin 2 rkl kermaa ja jos seos on liian paksua pursotettavaksi lisää vielä yksi ruokalusikallinen kermaa. Vatkaa kunnes seos vaalenee ja tulee kuohkeaksi. Laita kuorrute pursotinpussiin ja pursota kuppikakkujen päälle reilusti kuorrutetta.

Höyrytetty omenasose

1 kg omenoita
Pese omenat ja lohko ne neljään tai kahdeksaan osaan. Laita kattilan pohjalle muutama sentti vettä. Kun vesi kiehuu lisää omenanlohkot ja laita kattilaan kansi. Ravista kattilaa välillä, ettei omenat tartu kattilan pohjaan kiinni. Lisää vettä tarvittaessa. Ja anna omenoiden höyrystyä n. 15 minuuttia kunnes ne ovat pehmenneet. Kaada omenat sosemyllyyn ja soseuta. Kaikki tikut, siemenet ja kuoret jäävät sosemyllyyn ja kulhoon jää vain puhdas sose. Tai purista sose siivilän läpi.

*Omenasoseella
muokattua
Hanna Sumari*