

Red velvet kuppikakut



45 min. 224 kcal SteviaSweet Jauhe

Valmistus

Laita uuni kuumenemaan 175 °C.

Laita muffinivuoat valmiiksi uunipellille. Yhdistä vehnä jauho, leivinjauhe, vanilja ja kaakaojauhe. Yhdistä piimä ja punainen väriaine pienessä kulhossa. Sulata voi ja vatkaa joukkoon kananmunat ja SteviaSweet Jauhe. Lisää munavaahtoon vuorotellen jauhoseosta (siivilän läpi) ja piimää. Sekoita välillä. Yhdistä viinietikka ja sooda, sekoita nopeasti ja lisää taikinaan. Sekoita taikina tasaiseksi ja jaa muffinivuokiin. Paista uunin keskitasolla noin 15 minuuttia. Anna jäähtyä.

Valmista kuorrutus. Lisää SteviaSweet Jauhe ja vanilja Philadelphia-tuorejuuston joukkoon. Vatkaa tasaiseksi sähkövatkaimella. Lisää vispikerma pienissä erissä. Vatkaa koko ajan, kunnes seos on tasaista ja kuohkeaa. Pursota kuorrutus muffineiden pintaan ja tarjoile.

Ainekset 10 annosta

75 g	voita
2	kananmunaa
1 1/2 dl	SteviaSweet Jauhe
2 dl	vehnä jauhoja
1/2 tl	leivinjauhetta
1 rkl	kaakaojauhetta
1/2 tl	jauhettua vaniljaa
1 dl	piimää
1 rkl	punaista elintarvikeväriä (esim. Dr. Oetker)
1/2 tl	valkoviinietikkaa
1/2 tl	ruokasoodaa

Kuorrutus

200 g	Philadelphia-tuorejuustoa
1 dl	SteviaSweet Jauhe
1/2 tl	jauhettua vaniljaa
1 dl	vispikermaa

Ravintoarvot per annos

224	kcal
940	kJ
5	g Proteiinia
11	g Hiilihydraatit
18	g Rasvaa