

SJÖJUNGFRUNS KOPPKAKOR (6-8 småkakor)

1 påse Ljus kakmix (Paistovalmis Vaalea Kakkutaikina) 
6–8 msk fast hallonmarmelad

Till topping:

2 dl vispgrädde

100 g naturell färskost

1,5 msk socker

0,5 tsk Röd livsmedelsfärg 

0,5 tsk Vaniljarom 

Till garnering:

12 Princess Lillifee© kristyrfigurer 

Princess Lillifee© dekorationsfigurer 



Tillagning av koppkakorna: Fördela chokladkakmixen i stora muffinsformar i botten på varje form. Skeda på en matsked marmelad och toppa med smet så att marmeladen täcks helt. En muffinsform ska innehålla ca en deciliter smet. Grädda koppkakorna i 200 grader i ca 15 minuter.

Låt kakorna svalna. Tillaga toppingen: Vispa upp grädden. Tillsätt hushållsfärgen och florsockret. Blanda ihop väl. Tillsätt apelsinfärskosten och blanda ihop. Lägg toppingen i en sprits och spritsa topping på varje koppkakka och garnera kakorna. Strö dekorationsfigurer på kakorna och toppa med en kristyrfigur.

