Tuulihattutorni

55 kpl \* yli 60 minuuttia

2 dl vettä
100 g voita tai margariinia
1 ½ dl vehnäjauhoja
3 kananmunaa

TÄYTE

1 dl kuohukermaa
200 g maustettua rahkaa, luumu-kaneli
1 rkl konjakkia

LISÄKSI

tummaa suklaata
ripaus kardemummaa

KORISTELUUN

tomusokeria
DR. Oetker Silver- koristerakeita
DR. Oetker cupcake Stars-suklaakuvioita

1. Kuumenna vesi kiehuvaksi teräskattilassa. Sulata veteen rasva. Lisää jauhot yhdellä kertaa puuhaarukalla hyvin sekoittaen. Kuumenna ja sekoita, kunnes seos irtoaa kattilan reunoista. Siirrä kattila jäähtymään 5 minuutiksi.
2. Lisää munat taikinaan yksitellen sähkövatkaimella vatkaten. Pursota tainasta leivinpaperille pieniä nokareita. Jätä nokareiden väliin tilaa, sillä tuulihatut kohoavat paistettaessa.
3. Paista tuulihatut 180 asteessa 20 - 25 minuuttia. Älä avaa uuninluukkua ennen kuin paistoaika on lopuillaan, etteivät tuulihatut laske. Pursota ja paista lopputaikina samalla tavalla. Siirrä paistetut tuulihatut ritilälle jäähtymään ja anna kuivua muutama tunti.
4. Vaahdota täytettä varten kerma ja sekoita joukkoon rahka. Mausta halutessasi konjakilla.
5. Leikkaa tuulihattuihin veitsellä reikä ja täytä tuulihatut pursottamalla.
6. Sulata suklaa vesihauteessa ja mausta kardemummalla. Piirrä leivinpaperille ympyrä (halkaisija 16 cm). Kokoa torni ympyrän sisälle.
7. Kasta alimmaista kerrosta varten tuulihattujen molemmat kyljet suklaassa. Etene ulkoreunalta kohti keskustaa. Seuraavaan kerrokseen kasta tuulihatusta vain toinen kylki sekä pohja suklaassa. Jatka näin pienentäen  kerroksia kohti huippua.
8. Siivilöi päälle tomusokeria ja koristele koristerakeilla ja suklaatähdillä. Nosta jääkaappiin jähmettymään. Nosta torni huoneenlämpöön noin 10 minuuttia ennen tarjoamista.



Kuva tuulihattutorni