



## SNUSMUMRIKENS KOPPKAKOR (6–8 st)



**1 påse chokladtårta mix**  
**(Paistovalmis Suklaakakkutaikina)**   
**6–8 msk fast hallonmarmelad**

**Till topping:**

**2 dl vispgrädde**  
**100 g apelsinfärskost**  
**2 msk florsocker**  
**1,5 tsk Grön livsmedelsfärg** 

**Till garnering:**

**12 Djungeldekorationsfigurer**   
**Jungle Mix – 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.

