

TYS Mokkaalat



"TYS Mokkaalat sopivat TYS:n nimikkoherkuksi, sillä opiskelijat tarvitsevat kahvia jaksukseen opiskella. Mokkaaloissa on myös TYS:n logo tuomassa oma-kohtaisuutta nimikkoherkulle."

Pohja (pellillinen):

4 dl sokeria
5 dl vehnä jauhoja
4 tl leivinjauhetta
2 tl vanilliinisokeria
6 rkl kaakaojauhetta
300 g sulatettua voita tai margariinia
3 dl kiehuvaa vettä
4 munaa

Sekoita sokeri, jauhot, leivinjauhe, vanilliinisokeri ja kaakaojauhe keskenään. Sekoita sulatettu voi ja kiehuva vesi kuivien aineiden joukkoon. Lisää lopuksi munat.

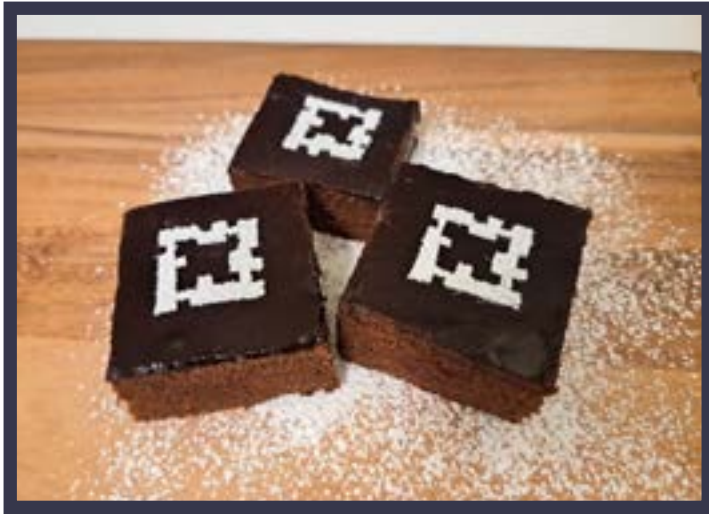
Paista 200 asteessa noin 30 minuuttia.

Kuorrute:

4 dl tomusokeria
2 tl vanilliinisokeria
3 rkl kaakaojauhetta
5 rkl sulatettua voita tai margariinia
5 rkl kuumaa kahvia
Sekoita tomusokeri, vanilliinisokeri ja kaakaojauhe keskenään.

Sekoita joukkoon sulatettu voi ja kahvi. Kaada kuorrute jäähtyneen pohjan päälle ja anna kuorrutteen kovettua. Leikkaa esimerkiksi leivinpaperista TYS:n logon näköinen sabluuna ja siivilöi tomusokeria kovettuneen kuorrutteen päälle.

TYS Mocha Brownies



“TYS Brownies are well-suited to represent TYS because students need coffee to have energy for studying. The brownies also have TYS’s logo on them to confer personality for TYS’s signature delicacy.”

Base (one full baking tray):

4 dL of sugar
5 dL of wheat flour
4 tspn of baking powder
2 tspn of vanillin sugar
6 tbsp of cacao powder
300 g of melted butter or margarin
3 dL of boiling water
4 eggs

Mix together the sugar, flour, baking powder, vanillin sugar and cacao powder. Mix the melted butter and boiling water into the dry ingredients. Finally add the eggs.

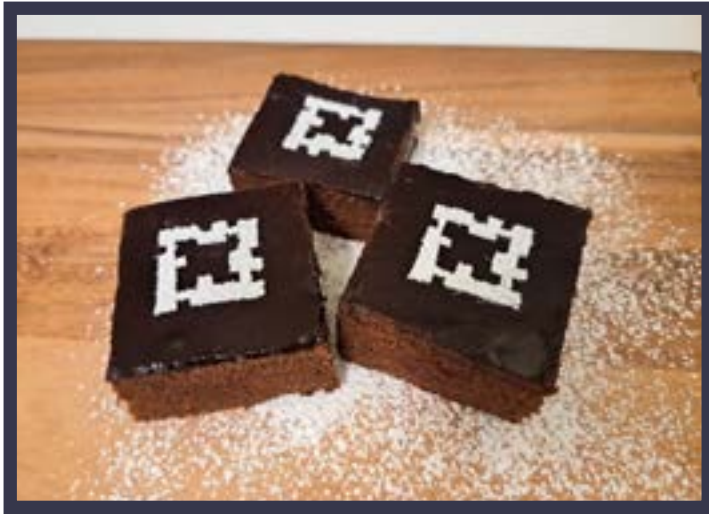
Bake in 200 degrees Celsius for about 30 minutes.

Icing:

4 dl of powdered sugar
2 tspn of vanillin sugar
3 tbsp of cacao powder
5 tbsp of melted butter or margarin
5 tbsp of hot coffee

Mix together the powdered sugar, vanillin sugar and cacao powder. Mix the melted butter and coffee into the sugar mix. Pour the icing onto the cooled base and allow to harden. Cut a stencil in the form of TYS’s logo from e.g. baking paper and sift powdered sugar onto the hardened icing.

TYS Mockarutor



"TYS Mockarutor lämpar sig väl som TYS signaturdelikatess, eftersom studenter behöver kaffe för att orka studera. Mockarutorna är också dekorerade med TYS logotyp för att ge en personlig touch till TYS signaturdelikatess."

Botten (en bakplåt):

4 dl socker
5 dl vetemjöl
4 tsk bakpulver
2 tsk vanillinsocker
6 msk kakaopulver
300 g smält smör eller margarin
3 dl kokande vatten
4 ägg

Blanda socker, mjöl, bakpulver, vanillinsocker och kakaopulver. Blanda det smälta smöret och det kokande vattnet med de torra ingredienserna. Tillsätt slutligen äggen.

Grädda i 200 °C i ca 30 minuter.

Glasyr:

4 dl florsocker
2 tsk vanillinsocker
3 msk kakaopulver
5 msk smält smör eller margarin
5 msk hett kaffe

Blanda florsocker, vanillinsocker och kakaopulver. Blanda i det smälta smöret och kaffet. Häll glasyren över den svalnade botten och låt glasyren stelna. Skär ut en stencil av TYS logotyp till exempel av bakplåtspapper och sila florsockret ovanpå den stelnade glasyren.