



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI KAP KEKLER

60 g kaliteli beyaz çikolata
2 tatlı kaşığı vanilya esansı
150 g margarin
150 g pudra şekeri
2 adet yumurta
150 g katkısız un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
4 yemek kaşığı reçel suyu
Krema için:
50 g margarin
130 g toz şeker
40 g kaliteli beyaz çikolata
Menekşe şekerlemesi

60 g kaliteli beyaz çikolatayla 1 yemek kaşığı vanilya esansını sıcak su dolu bir tencerenin üzerine yerleştirilmiş kasede eritin ve soğumaya bırakın. 150 g margarinle 150 g pudra şekerini pürüzsüz ve kabarık bir kıvam alana kadar çirpin. Bir miktar daha beyaz çikolata ve krema ekleyin. 2 adet yumurtayı birer birer çirpin. 150 g katkısız unla 1 tatlı kaşığı kabartma tozunu eleyerek ekleyin ve karıştırın. 2 yemek kaşığı reçel suyunu da ekleyip tamamen karışana kadar yavaşça karıştırın. 12 adet kap kek kalıbını dördte üçü dolacak şekilde doldurun. 180 derecede 20 dakika pişirin ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. 40 g kaliteli beyaz çikolatayla kalan vanilya esansını sıcak su dolu bir tencerenin üzerine yerleştirilmiş kasede eritin ve soğumaya bırakın. 50 g margarinle 130 g toz şekeri krema kıvamına gelene kadar çirpin. Karışıma eritilmiş çikolata ile 2 yemek kaşığı reçel suyu ekleyip karıştırın. Soğumuş keklerin üzerine sürün ve menekşe şekerlemeleri ile süsleyin.

