



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEK KREMALI KUP KEK

[www.jupcake.com](http://www.jupcake.com)

225 gr. tereyağı  
2 bardak şeker  
2.5 bardak un  
1 yemek kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz  
4 yumurta  
1 çay kaşığı vanilya aroması  
1 bardak süt  
SÜSLEME:  
1 bardak tuzsuz tereyağı  
7 bardak pudra şekeri  
1/2 bardak süt  
2 çay kaşığı çilek aroması

Yağı tencerede eritin ve oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Tuzu, şekeri, unu ve kabartma tozunu bir kaba koyun, biraz karıştırın. Oda sıcaklığındaki yağı unlu karışıma dökün ve mikserle 2 dakika kadar orta hızda çırpın. Karışım sert olacak merak etmeyin. Başka bir kaptaki yumurta, vanilya ve sütü karıştırın. Sert karışıma yumurtalı karışımı ekleyin, iyice çırpın. Malzemeyi kalıplara dökün ve 175 derecede ısıtılmış tırında 30-35 dakika pişirin. Süsleme için mikserinizin içine 4 bardak pudra şekerini, sütü ve çilek aromasını ekleyin. 3 ila 5 dakika karıştırın. Azar azar pudra şekeri koyun. Her eklemekten sonra 2 dakika karıştırın. Kremanızı sıkamak için krema sıkma torbası ve uç almanız gerekecek. Süslemek için şeker toplarını kullanabilirsiniz.

