ÇİLEKLİ HAFİF CUPCAKE

Kek için:
2 Su Bardağı Buğday Unu (210g)
1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
2 Limon (2 Çay kaşığı Limon Suyu ve Yarım Limon Kabuğu Rendesi)
3/4 Çay Bardağı Süt Kreması veya Labne Peynir (80ml)
6 Yemek Kaşığı Tereyağı (90g)
2 Yumurta
2 1/2 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g)
Bir Tutam Tuz
Beyaz Çikolata (100g) (Rendelenmiş)
8 Adet Rendelenmiş Çilek
Krema için:
4 Su bardağı Pudra şekeri (500g)
8 Yemek Kaşığı Tereyağı (120g)
1 Yemek Kaşığı Süt
5 Çilek
Bir Damla Vanilya özütü (İsteğe Bağlı)
Yarım Paket Pakmaya Krem Şanti
1 1/2 Çay Bardağı Süt
Süsleme için:
12 Adet Çilek

Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
Bir karıştırma kabına un ve kabartma tozunu beraber eleyin. Tuz ilave ederek harmanlayın.
Başka bir çırpma kabında tereyağı ve pudra şekerini, mikser ile yüksek devirde köpüklü ve kremsi bir kıvam alana kadar çırpın.
Tereyağı ve pudra şekeri karışımına, limon suyu ve limon kabuklarını ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurtaları teker teker ilave edin.Tamamı karışına kadar çırpmaya devam edin.
Yumurtalı karışıma yavaş yavaş kuru karışımı ilave edip, düşük devirde çırpmaya devam edin.
Üzerine rende çilekler ve rendelenmiş beyaz çikolatayı ekleyerek bir spatula yardımıyla karıştırın.
Cupcake kalıplarına kağıtları yerleştirin ve her bir kalıbın 2/3'ü nü dolduracak şekilde karışımı kalıplara paylaştırın.
Önceden 180°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
Krema için, bir çırpma kabında tereyağını önce düşük sonra yüksek devirde çırpmaya başlayın, içerisine yavaş yavaş pudra şekerini ilave edin.
Bir yemek kaşığı süt ve vanilya özünü de ilave ederek, pudra şekeri tamamen eriyip karışana kadar çırpmaya devam edin.
Başka bir kapta Pakmaya Krem Şanti'yi, süt ile çırparak hazırlayın
Tereyağlı krema karışımına ilave ederek karıştırın.
Kremayı 1-2 saat buzdolabında bekletip, sıkma torbasına aktarın.
Fırından çıkmış ve soğumuş cupcakelerin üzerine dıştan içe halkalar halinde sıkarak süsleyin.
Üzerinde tam veya kesilmiş çileklerle servis edin.

© lezzetler.com tarif no:121309 • adı:Çilekli Hafif Cupcake • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:09.05.2024 - 05:00