



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU KUP KEK

<http://www.verita.com.tr>

125 gr tereyağı
160 gr pudra şekeri
2 yumurta
1 yemek kaşığı su
170 gr un
10 gr kabartma tozu
125 ml süt
Üst Süsleme İçin:
250 ml krema
150 gr beyaz çikolata
40 gr Verita Ahududu

Derin bir kapta tereyağı ve toz şekeri çırpın. Yumurtaları su ile karıştırın. Daha sonra şeker ve tereyağını çırpılarak elde ettiğiniz bu karışıma ekleyin. Un, kabartma tozu, vanilya ve tuzu da bu karışıma ekleyin. Son olarak sütü ilave ederek cupcake kalıplarına doldurun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 [?] 17 dakika kadar pişirin. Sos için kremaya ahudutlarını ekleyin ve kaynayıncaya kadar pişirin. Doğranmış beyaz çikolata parçalarını ekleyin. Eriyinceye kadar karıştırın. Karışımı bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün mikser ile kabartıp daha önceden pişirdiğiniz keklerin üzerine krema torbası ile sıkın ve süsleyin. Ahududulu cupcake artık hazır.

