



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK KRAKERLİ CUPCAKE

Kek için:

2 Su Bardağı Un (200g)

2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

2 Çay Kaşığı Su veya Süt

4 Yumurta

12-14 Yemek Kaşığı Tereyağı (150g)

1 Çorba Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin (6 g)

3 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (180g)

Tuz

Kreması için:

5 Yemek Kaşığı Tereyağı (80g)(Soğuk ve küp küp kesilmiş)

1,5 Çay Bardağı Mascarpone Peyniri (150g)

1,5 Çay Bardağı Krem Peynir (150g)

1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)

1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)

1 Paket Balık Kraker

Fırınınızı önceden 160°C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Bir karıştırma kabında Pakmaya Pudra Şekeri ve tereyağını mikser uçları yardımıyla, krem kıvamına gelene kadar çırpın.

Karışıma, Pakmaya Şekerli Vanilin ve yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam edin.

Yumurta ve şeker tamamen karışıp kabarınca, unu karışıma eleyerek ekleyin. Tuz ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ekleyerek spatula yardımıyla karışımı söndürmeden yavaş hareketlerle karıştırın: Küçükler mutfakta verilecek ideal bir görev.

Eğer karışımın kıvamını yumuşatmak ihtiyacı hissederseniz, süt veya su ekleyin.

Sıkma torbası, dondurma servis kaşığı veya bir kepçe yardımıyla, karışımı cupcake kağıtları dizilmiş, cupcake (muffin) kalıplarına, kalıpların 2/3 ünü dolduracak şekilde dökün.

Önceden 160°C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

Kreması için, tüm malzemeyi bir karıştırma kabına aktarın. Mikser uçlarıyla, krema kıvamını alıncaya kadar 6-8 dakika çırpın.

Kremayı buzdolabında bekleterek daha sonra uygularsanız daha rahat şekil verebilirsiniz.

Kremayı, sıkma torbası ve yıldız uçlar yardımıyla, dıştan içe yuvarlaklar çizerek soğumuş keklerin üzerine uygulayın.

Üzerlerine balık krakerler serpiştirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121372 • adı:Balık Krakerli Cupcake • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:10.05.2024 - 02:24