BALLI LOKMALI CUPCAKE

http://www.hurriyet.com.tr

Kek için:
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı süt kreması veya labne peynir
1 çay bardağı bal
1 çay kaşığı toz tarçın
100 gram pudra şekeri
2 adet büyük yumurta
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 adet limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı kolay çözünen kahve
Krema için:
3 yemek kaşığı tereyağı
3/4 çay bardağı suyu süzülmüş labne peynir
1 damla vanilya özütü
1,5 su bardağı pudra şekeri
Lokma için:
2,5 su bardağı un
20 gram yaş maya
2,5 çay bardağı su
2 yemek kaşığı sıvı ayçiçeği yağı
1 çay kaşığı tuz
Lokmayı kızartmak için:
1 litre ayçiçeği yağı
Süslemek için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limon kabuğu rendesi
7-8 gram kuru lavanta
3-4 yemek kaşığı petek bal

Fırınınızı önceden 180 dereceye ayarlayın ve ısıtın. Bir sos tavasında süt kreması veya labne peyniri ile ve balı çırpma teli ile karıştırarak ısıtın. Kaynamadan önce ocaktan alın.
Bir karıştırma kabına unu, kabartma tozu ile birlikte eleyerek aktarın. Üzerine tarçın ekleyin ve harmanlayın. Portakal kabuğu rendesi, sıvı yağ, pudra şekeri ve kahveyi başka bir karıştırma kabında mikser ile çırpın. Çırparken yumurtaları ilave edip çırpmaya devam edin. Bu karışıma kuru karışımı aktarın. En son ballı karışımı da aktararak spatula yardımıyla karıştırın.
Hazırladığınız ballı kek hamurunu, muffin kalıplarına pişirme kalıplarının içine üçte ikisini dolduracak şekilde aktarın. Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında 22-24 dakika pişirin. Bir fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.
Krema için, bir çırpma kabında önceden tereyağını, peynir ve vanilya özütü ekleyerek çırpmaya devam edin. En son pudra şekerini kaşık kaşık ilave ederek çırpmaya devam edin. 45 dakika-1 saat buzdolabında bekletin.
Lokma için, mayayı ılık su ile karıştırıp eritin. Unu eleyerek bir karıştırma kabına alıp, tuz, ardından su ve maya karışımını ekleyip karıştırın. Üzerine zeytinyağı ve su da ekleyerek cıvık bir hamur haline getirin. Avucunuzda sıkarak elde ettiğiniz lokmaları derin bir tencerede kızdırdığınız ayçiçeği yağının içinde kızartın.
Bir sos tenceresinde su, şeker, lavanta ve limon kabuğu rendesini kaynatıp şerbet elde edin. Soğumaya bırakın. Soğuyan şerbetin bir kısmını muffin'lerin üzerinde gezdirin. Kalan şerbete soğuyan lokmaları aktarıp iyice şerbete bulayın. Soğuk kremayı sıkma ucu yerleştirdiğiniz sıkma torbası yardımıyla veya spatula ile soğumuş keklerin üzerine aktarın. Krema üzerine lokmaları yerleştirip üzerine en son petek bal gezdirip soğuk servis edin.



© lezzetler.com tarif no:144391 • adı:Ballı Lokmalı Cupcake • gönderen:mustafa b. • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:36