BEYAZ ÇİKOLATA DOLGULU CUPCAKE

Keki için:
2 yumurta
3/4 su bardağı süt
1 yemek kaşığı yoğurt
150 mililitre sıvı yağ
2 limonun kabuğu
1,5 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı limon suyu
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Beyaz çikolata dolgusu için:
150 mililitre krema
200 gram beyaz çikolata
Kreması için:
250 gram pudra şekeri
125 gram tereyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
1 limonun kabuğu
1 yemek kaşığı süt

Fırınınızı önceden 180 derecede ısıtın ve muffin kalıplarınıza kağıtlarınızı yerleştirip hazır bekletin. Rendelediğiniz limon kabuğunu, toz şekerle birlikte ovalayın ve üzerine yumurtayı ekleyip krema kıvamına gelene kadar çırpın. Üzerine limon suyunu, sütü ve sıvı yağı ekleyip karıştırmaya devam edin. Homojen bir kıvam elde ettiğinizde unu ve kabartma tozunu ekleyip bir mikserle iyice karıştırın. Bu karışımı eşit bir şekilde muffin kaplarının içine doldurun ve ısıttığınız fırında 30 dakika kadar pişirin.
Beyaz çikolata dolgusunu hazırlamak için beyaz çikolatalarınızı kırıp sıcak su dolu bir kabın içine yerleştirdiğiniz bir kapta eritin. Kremayı ekleyin ve iyice karıştırıp buzdolabında saklayın. Pişirdiğiniz kekleri soğuması için oda sıcaklığında bekletin ve soğuduktan sonra orta kısımlarını bir bıçak yardımıyla açıp içine bu beyaz çikolata karışımıyla doldurun. Üzerine çıkardığınız kek parçalarını kapatın.
Başka bir yerde pudra şekeri ve limonu karıştırın üzerine süt ve taze sıkılmış limon suyunu eklediğiniz kremayı yüksek devirde mikserde karıştırın. Buzdolabında kısa bir süre beklettikten sonra krema torbasına doldurup cupcake□lerinizin üzerine sıkın.



© lezzetler.com tarif no:144388 • adı:Beyaz Çikolata Dolgulu Cupcake • gönderen:mustafa b. • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:23