



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SÜSLEMELİ CUPCAKELER

1 paket Pakmaya Vanilyalı Cupcake Seti
1 yumurta
3 yemek kaşığı (75 g) margarin veya tereyağı
2 yemek kaşığı (30 ml) süt
Kreması İçin:
1 paket Pakmaya Krema Karışımı (cupcake setinin içinden çıkacak)
100 ml (1 çay bardağı) soğuk süt
Süsleme İçin:
Yarım paket (50 g) Pakmaya Bitter Pul Çikolata
8-10 adet ahududu
Pakmaya Bitter Vermisel Pasta Süsü

Cupcake'lerin üzerindeki kremasını hazırlayın. Bunun için Pakmaya Vanilyalı Cupcake Seti'nin içinden çıkan toz krema karışımını ve soğuk sütü krem haline gelene kadar önce yavaş sonra yüksek devirde mikserle çırpın. Hazırladığınız kremayı buzdolabına kaldırın.
Cupcake'lerin üzerindeki çikolatadan desenler için için Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Bir kaşık yardımı ile yağlı kağıt üzerine sertçe sıçratarak akıtın. Çikolatanın donması için oda ısısında bekletin. Cupcakeler için fırını 180 dereceye ayarlayın.
Cupcake hamuru için bir kaba yağı, yumurtayı, sütü ve Pakmaya Vanilyalı Cupcake un karışımının tamamını boşaltın. Mikserle önce yavaş sonra hızlı devirde yaklaşık 3-4 dakika çırpın.
Fırın tepsisinin içine paketin içinden çıkan cupcake kalıplarını dizin.
Elde ettiğiniz karışımı kalıpların yarısını geçmeyecek şekilde paylaşın. Tepsiyi ısıtılmış fırının orta katına yerleştirin. 20-30 dakika pişirin.
Cupcakeleri fırından alın. Soğuyunca üzerine hazırlamış olduğunuz kremayı uygun bir uç ve sıkma torbasıyla dekoratif bir şekilde sıkın.
Cupcake'lerin en son üzerine Bitter Vermisel Pasta Süsü serpin. Dondurmuş olduğunuz Pakmaya Bitter Pul Çikolata'dan parçalar koparın ve kremanın üzerine saplayın. Son olarak taze meyve yerleştirin ve bekletmeden servis yapın.

