



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KİRAZLI MUFFİN

www.miele.com.tr

100 gr. Mokka veya Bitter Çikolata
100 gr. Tereyağı
3 Yumurta
80 gr. Pudra Şekeri
10 gr. toz Cappuccino
100 gr. Un
1 çay kaşığı Kabartma tozu
Dolgu malzemesi:
200 gr. taze lor
70 gr. Pudra Şekeri
1 Yumurta
10 gr. Un
200 gr. Vişne, süzölmüş

Çikolatayı eritin (Mikrodalgada 450 Watt, 2-3 dakika).

Tereyağını krema haline gelinceye kadar çırpın, yumurtaları ve şekeri değışimli olarak ilave edin, karıştırın. Biraz soğuyan çikolatayı, Cappuccino tozunu ve kabartma tozu ile karıştırılan una katın.

Dolgu için taze peyniri, pudra şekerini, yumurtayı ve unu birbirine katın.

Çikolatalı hamurun yarısını muffin kalıplarına dağıtın, vişnelerin yarısını üstüne koyun, sonra taze peyniri ekleyin.

Kalan çikolatalı hamuru ve kalan vişneleri kalıplara dağıtın. Muffin'leri pişirin.

Gerekirse üstüne bitter veya sütlü çikolata glazürü ile süsleyebilirsiniz.

Not: Muffin yerine kek, kelepçeli bir kalıpta pişirebilirsiniz. Sonra meyve miktarını iki misline çıkartınız ve pişirme süresini aynı ısı ayarında yakl, 50 dakika uzatınız. Vişnelerin yerine kayısı da kullanabilirsiniz.