



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ İLKBAHAR KAPKEKLERİ

Kek Hamuru için
2 Su Bardağı Buğday Unu (180g)
1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı (100ml)
1 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (90g)
2 Adet Yumurta
1 Çay Bardağı Çilek Marmeladı
Kapkek Kreması için
Beyaz Çikolata (120g)
1 Su Bardağı Süt Kreması (200ml)
3 Yemek Kaşığı Çilek
Süsleme için
Mevsim Meyveleri
Renkli Şekerlemeler

Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın. 12'lik muffin kalıbına kapkek kağıtları yerleştirin.

Bir çırpma kabında Pakmaya Pudra Şekeri, yumurta ve sıvı yağı şeker eriyene kadar çırpın. Çilekleri rondoda çekin ve üzerine ilave edin.

Buğday unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu birlikte eleyerek karışıma ekleyip, bir spatula yardımı ile karıştırın.

Kek hamurunu, önceden hazırladığınız kalıplara, her birinin 2/3'ünü dolduracak şekilde aktarın.

Önceden 180°C ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin.

Krema için, bir sos tenceresinde süt kremasını ısıtın, kaynamadan önce ocaktan alıp içerisinde beyaz çikolatayı atın ve sürekli karıştırarak eritin.

Çilekleri rondoda çekip, suyunu süzün. Ganaj kremasına ilave edin.

Hazırladığınız kremayı, buzdolabında 1-2 saat soğuttuktan sonra sıkma torbası ve ucu yardımıyla keklerin üzerine uygulayın.

Üzerini taze çilekler, mevsim meyveleri veya şekerlemelerle süsleyip servis yapın.

