



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KÖSTEBEK CUPCAKE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Köstebek Cupcake

1 yumurta

7 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay bardağı su

Krema:

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Dolgu:

5 adet çilek

Kağıt cupcake kalıplarını fırın tepsisine sıralayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Un karışımını çırpma kabına boşaltın ve üzerine yumurta, su ve sıvı yağı ilave edin. El çırpıcısı veya çatal ile düzgün bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika karıştırın. Hamuru cupcake kalıplarına eşit olarak paylaştırın, fırına alın ve belirtilen fırın ayarında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve 15- 20 dakika soğumaya bırakın.

Soğuyan cupcake'lerin kenarlarından pay bırakarak çay kaşığı ile 1 cm derinliğinde oyun. Ayırdığınız kek parçalarını bir kasede ufalayın. Çilekleri her biri 6 dilim olacak şekilde kesin. Soğuk sütü çırpma kabına boşaltın ve üzerine krema karışımını ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2 dakika çırpın. Üzerine çikolata parçalarını ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Cupcake'lerin oyulan kısımlarına üçer dilim çilek koyun. Üzerlerine birer yemek kaşığı krema koyun. Cupcake kalıbını elinizde tutarak diğer elinizin avcuyla ufalanmış kek kırıntılarını hafifçe bastırıp kremanın üzerini tamamen kaplayın. Beklemeden veya buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

