ÇOK ÇİKOLATALI KAPKEKLER

Kek Hamuru için:
1 Su Bardağı Buğday Unu (80g) (1 Su Bardağından Biraz Az)
1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (2g)
2 Adet Yumurta
Tereyağı (100g)
1 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (80-90g)
2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
Bitter Çikolata (100g)
1 Çay Bardağı Damla Çikolata (70g)
½ Çay Bardağı Fındık Kırığı
1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
1 Çay Kaşığı Tuz (1,5g)
1 Tutam Karabiber
Krema için:
1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
1 Su Bardağının 2/3?ü Kadar Süt (150ml)
1 Paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding
3 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao
½ Çay Bardağı Damla Çikolata
Süsleme için (isteğe göre) :
Çikolatalı Şekerlemeler
İnce Rendelenmiş Bitter Çikolata

Fırınınızı önceden 165oC derece ayarlayın ve ısıtın.
Tencere veya çaydanlık üzerinde ikinci bir ısıya dayanıklı kapta veya ben-mari tavasında çikolatalarınızı eritin.
Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, Pakmaya Kakao, tarçın ve karabiberi birlikte eleyerek karıştırma kabına aktarın ve bir tutam tuz ekleyerek karıştırın.
Yumurta ve Pakmaya Pudra Şekeri?ni mikser yardımı ile 5-6 dakika yüksek devirde çırparak karıştırın.
Sırasıyla, önce ben-mari usulü erimiş çikolata, sonra kuru karışımı, yumurtalı karışıma sırasıyla bir spatula yardımıyla yavaşça yedirin. En son fındık ve damla çikolatayı ekleyerek karıştırın.
Elde ettiğiniz kapkek hamurunu sıkma torbası ya da bir kaşık yardımıyla içlerine kapkek kağıdı yerleştirilmiş mini kalıplara 2/3?ünü dolduracak şekilde paylaştırın.
Önceden 165oC ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.
Kreması için, Pakmaya Krem Şanti?yi paket arkasındaki talimata uygun olarak ama daha az süt ile, mikserle önce yavaş, sonra hızlı devirde çırparak hazırlayın.
Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding?i ve Pakmaya Kakao?yu ilave ederek çırpmaya devam edin. En son damla çikolataları da ekleyerek karışıma yedirin ve 2 saat buzdolabında soğutun.
Sıkma torbası ve uçları ile veya bir spatula yardımıyla soğuyan keklerin üzerine uygulayın.
Üzerine şekerlemeler ve çikolata rendesi ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:121354 • adı:Çok Çikolatalı Kapkekler • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:19.05.2024 - 12:58