



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇOK ÇİKOLATALI CUPCAKE

Kek Hamuru için:

- 4/5 Su Bardağı Buğday Unu (80g)
 - 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (2g)
 - 2 Yumurta
 - 7 Yemek Kaşığı Tereyağı (100g)
 - 1 1/2 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (80-90g)
 - 2 Yemek kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
 - Bitter çikolata (100g)
 - 1 Çay Bardağı Tuz (1,5g)
 - 1 Çay Bardağı Damla Çikolata (70g)
- Krema için:
- 10 Yemek Kaşığı Tereyağı (150g)
 - 1 1/2 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri(90g)
 - 1 paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
 - 1 1/2 Çay Bardağı Soğuk Süt (150ml)
 - Bitter Çikolata (100g)
- Süsleme (isteğe göre) :
- Çikolatalı Şekerlemeler
 - İnce Rendelenmiş Bitter Çikolata

Cupcake tarifi, çikolatanın eritilmesi, kuru karışımın ve yağ karışımının hazırlanması olmak üzere üç temel adımla başlar.

Önce tencerede kaynayan suyun üzerine (benmari usulüne uygun şekilde) yerleştirdiğiniz benmari tavasında beyaz ve siyah çikolatalarınızı kısık ateşte eritin.

Unu, Pakmaya Kabartma Tozu'nun, Pakmaya Kakao'yu eleyerek bir kaba koyun ve bir tutam tuz ekleyerek karıştırın.

Oda sıcaklığında olan iki yumurtayı ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikserle 5-6 dakika kadar yüksek devirde çırparak karıştırın.

Bu işlemlerden sonra erimiş çikolatanın yanında kuru ve yağ olmak üzere iki karışım elde etmiş olacaksınız.

Sırasıyla, önce Ben-mari usulü erimiş çikolata, sonra kuru karışımı, yumurtalı karışıma sırasıyla bir spatula yardımıyla yavaşça yedirin. Damla çikolatayı ekleyerek karıştırın.

Elde ettiğiniz cupcake hamurunu sıkma torbası ya da bir kaşık yardımıyla kalıplara yarısı boş kalacak şekilde doldurun ve önceden 165 °C ısıtılmış fırında pişirin.



© lezzetler.com tarif no:121367 • ad:Çok Çikolatalı Cupcake • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:53