



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CUPCAKE

100 g tereyağı
100 g bitter çikolata
2 yumurta (100 g)
1,5 çay bardağına yakın (80 g) Pakmaya Pudra Şekeri
1 su bardağına yakın (80 g) buğday unu
1 fiske tuz
1 çay kaşığı (3 g) Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
2 yemek kaşığı silme (10 g) Pakmaya Kakao
1 su bardağına yakın (80 g) buğday unu
5 yemek kaşığı (50 g) damla çikolata
150 g tereyağı
1,5 çay bardağı (150 g) Pakmaya Pudra Şekeri
1 paket (75 g) Pakmaya Krem Şanti
1,5 çay bardağı (150 ml) soğutulmuş süt
100 g bitter veya beyaz çikolata

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

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

Oda sıcaklığında olan iki yumurtayı ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikserle 5-6 dakika kadar yüksek devirde çirpin. Bu işlemlerden sonra erimiş çikolatanın yanında kuru ve yaş olmak üzere iki karışım elde etmiş olacaksınız.

Önce benmari usulü erimiş çikolata, sonra kuru karışımı, yumurta ve pudra şekeri karışımına 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 ısıtmış olduğunuz fırında pişirin.

Tereyağını ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikserle çirpin. Sütü ve Pakmaya Krem Şanti'yi önce hızlı sonra yavaş devirde olmak üzere mikserle çirpin.

Krem şantiyi önceden elde ettiğiniz tereyağı ve pudra şekeri karışımına spatula yardımıyla yedirin.

3 farklı renkte krema elde etmek için kremayı üç farklı kaba eşit miktarda dağıtın. kremasına ayrı ayrı yedirin. Frambuazı, erittiğiniz beyaz ve siyah çikolatayı ayırdığınız cupcake dağıtın.



