



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRAMBUAZLI VE DAMLA ÇİKOLATALI CUPCAKE

1 su bardağı dondurulmuş frambuaz  
3 adet yumurta  
1,5 su bardağı toz şeker  
125 gram oda sıcaklığında tereyağı  
Yarım su bardağı süt  
1 su bardağı un  
1 su bardağı + 1 çorba kaşığı kekun  
Çay kaşığının ucuyla karbonat  
3-4 çorba kaşığı kakao  
1 kahve fincanı damla çikolata  
Üzeri için:  
2 paket (80'er gramlık) sütlü çikolata

Yumurta ve toz şekerini derin bir kaptan krema haline gelene kadar iyice çirpin. Tereyağı ilave edip, çirpmaya devam edin. Frambuaz, süt, un, kekun, karbonat, kakao ve damla çikolatayı ilave edip, tüm malzemeyi karıştırın. Karışımından küçük kek kaplarına 2'er çorba kaşığı koyun. Kapları fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 155 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Fırından çıkardıktan sonra ılınması için bir kenara alın. Üzeri için sütlü çikolatayı benmari usulü eritin ve sıkma torbasına doldurun. Keklerin üzerini dilediğiniz şekilde süsleyin ve soğuduktan sonra servis yapın.

