



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GÖKKUŞAĞI KAPKEKLER

Kek Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (210g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
- 2 Çay Kaşığı Limon Suyu ve Yarım Limon Kabuğu Rendesi
- ¾ Çay Bardağı Süt Kreması veya Labne Peynir (80ml)
- Tereyağı (90g)
- 2 Adet Yumurta
- 2 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g)
- Beyaz Çikolata (100g) (Rendelenmiş)
- 4 Yemek Kaşığı Bögürtlen Reçeli
- Bir Tutam Tuz
- Krema için:
- 4 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (500g)
- Tereyağı (120g)
- 1 Yemek Kaşığı Süt
- Bir Damla Vanilya Özütü (İsteğe Bağlı)
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 ½ Çay Bardağı Süt (150ml)
- Süsleme için:
- Çeşitli Renklerde Süsleme Şekerleri

Fırınınızı önceden 180oC'ye ayarlayın ve ısıtın.

Bir karıştırma kabına un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu beraber eleyin. Tuz ilave ederek harmanlayın. Başka bir çırpma kabında tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni, mikser ile yüksek devirde köpüklü ve kremi bir kıvam alana kadar çırpın.

Tereyağı ve pudra şekeri karışımına, limon suyu ve limon kabuklarını ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurtaları teker teker ilave edin. Tamamı karışana kadar çırpmaya devam edin.

Yumurtalı karışıma yavaş yavaş kuru karışımı ilave edip, düşük devirde çırpmaya devam edin.

Üzerine reçel ve rendelenmiş beyaz çikolatayı ekleyerek bir spatula yardımıyla karıştırın.

Kapkek kalıplarına kağıtları yerleştirin ve her bir kalıbın 2/3'ünü dolduracak şekilde karışımı kalıplara paylaşın.

Önceden 180oC ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Krema için, bir çırpma kabında tereyağını önce düşük sonra yüksek devirde çırpmaya başlayın, içerisine yavaş yavaş pudra şekeri ilave edin.

Bir yemek kaşığı süt ve vanilya özünü de ilave ederek, pudra şekeri tamamen eriyip karışana kadar çırpmaya devam edin.

Başka bir kaptaki Pakmaya Krem Şanti'yi, süt ile çırpılarak hazırlayın.

Tereyağlı krema karışımına ilave ederek karıştırın.

Kremayı 1-2 saat buzdolabında bekletip, sıkma torbasına aktarın.

Fırından çıkmış ve soğumuş kapkeklerin üzerine dıştan içe halkalar halinde sıkarak süsleyin.

Üzerini renkli şekerler ile gökkuşağı şeritleri halinde tamamen kaplayarak servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:121350 • adı:Gökkuşığı Kapkekler • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:14.03.2025 - 16:48