GÜLLE BEZENMİŞ MİNİ KEKLER

Kek Hamuru için
2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
1 Su Bardağı Süt (200ml)
½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
5 Yemek Kaşığı Tereyağı (80g)
3 Adet Yumurta
5 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (300g)
1 Yemek Kaşığı Gülsuyu Kreması için
4 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (480g)
Tereyağı (150g)
1 Yemek Kaşığı Gülsuyu
½ Çay Bardağı Süt (50ml)
1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
1 Su Bardağı Soğuk Süt (Krem Şanti için) (200ml)
Gül Yaprakları

Fırınınızı önceden 180oC ayarlayıp ısıtın. Kapkek kalıplarına kağıtları yerleştirin.
Tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekeri?ni mikser yardımı ile çırpmaya başlayın. 4-5 dakika şeker tamamen eriyinceye dek çırptıktan sonra, tek tek yumurtaları ekleyin ve çırpmaya devam edin.
Üzerine süt ve gülsuyunu da ekleyip, kısa devirde veya spatula yardımı ile karışıma yedirin.
Buğday unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu?nu eleyerek karışıma ilave edin. Spatula ile karışıma yedirin.
Hazırladığınız kek hamurunu kapkek kalıplarının 2/3?ünü geçmeyecek şekilde paylaştırın.
Önceden 180oC ısıtılmış fırında, 20-22 dakika pişirip, soğumaya bırakın.
Kreması için, Pakmaya Pudra Şekeri ve tereyağını, süt ile beraber, krema kıvamına gelene dek mikser yardımı ile çırparak karıştırın.
Pakmaya Krem Şanti?yi, 1 su bardağı soğuk sütle önce yavaş, sonra hızlı devirde 4-5 dakika çırparak hazırlayın.
İki kremayı birbirine yedirip, gülsuyu ekleyin.
Sıkma torbası ve uçları yardımı ile kapkeklerin üzerine uygulayın. Gül yaprakları ile süsleyerek servis yapın.