



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ BROWNİE CUPCAKE

- 1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
- 3 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
- 125 gram tereyağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- İç Dolgusu İçin:
- 4 yemek kaşığı çikolatalı fındık kreması
- 1 yemek kaşığı kavrulmuş çekirdek kahve
- Üzeri İçin:
- 1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
- 1 paket (200 ml) krema
- 2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
- 2 paket (80'er gramlık) sütlü çikolata
- 1 su bardağı fıstık ezmesi
- Süslemek için:
- 1 tatlı kaşığı Türk kahvesi
- 1 yemek kaşığı kavrulmuş çekirdek kahve

Çikolataları iri parçalar şeklinde kırıp tereyağı ile birlikte benmari usulü eritin. Toz şeker ve yumurtaları bir kaba alıp malzeme iki katı büyüklüğe erişene kadar çırpın. Üzerine çikolatalı karışımı ekleyip karıştırın. Türk kahvesi, un ve vanilyayı ekleyin. Karışımı muffin kalıplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 25 dakika pişirin. Fırından alın ve soğuduktan sonra orta kısmını çay kaşığı ile bir parmak genişliğinde oyun. Çikolatalı fındık kreması ve çekirdek kahveyi karıştırıp içlerine doldurun. Diğer taraftan üzeri için kremayı küçük bir kaba alıp kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. İçine küçük parçalar halinde kırılmış çikolata ilave edin ve eriyene kadar karıştırın. Türk kahvesi ve fıstık ezmesi ekleyip mikserle çırpın. Soğuması için buzdolabına alın. Daha sonra yıldız uç takılmış sıkma torbasına alıp muffinlerin üzerine sıkın. Çekirdek kahve ve toz kahve serperek servis yapın.

