



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU CUPCAKE

2 tane yumurta  
1 su bardağı ile toz şeker  
Yarım çay bardağı ile ayçiçeği yağı  
Yarım su bardağı ile süt  
1,5 su bardağı ile un  
3 yemek kaşığı ile kakao  
1 adet rendelenmiş limonun kabuğu  
1 ufak paket vanilya  
1 ufak paket kabartma tozu  
Kreması için:  
1 su bardağı ile çiğ krema  
1 Tam paket toz krem şanti  
90 gram kadar bitter çikolata  
4 yemek kaşığı ile pudra şekeri

Kıvamını alması için öncelikle ise, krema karışımını hazırlamakla başlayalım Ne dersiniz? Çiğ kremayı, küçük bir sos tenceresine alarak, kısık karıştırarak ateşte kaynatın ve kaynadıktan sonra kremayı ocaktan alın Küçük parçacıklar halinde kestiğiniz bitter çikolatayı, kremaya ekleyerek ve karıştırın ve kendi sıcaklığında erimesini sağlayın.

Oda sıcaklığında soğuyan eritilmiş çikolata karışımına toz krem şanti ve pudra şekeri ilave edin.

Bir tel çırpıcı hızlı devirde çalıştırdığınız bir mikser ile çırpıtığınız krema karışımını 1-2 saat kadar buzdolabında soğutun.

Yumurtaları ve toz şekeri derin bir karıştırma kabına alarak mikser ile yine yüksek devirde krema haline gelene kadar çırpıma devam edin.

Ayçiçeği yağını, sütü, vanilyayı ve rendelenmiş limon kabuğunu da ilave ettikten sonra karıştırma işlemine devam edin.

Kakao, elenmiş unu ve kabartma tozunu da ekledikten sonra karışımı tahta bir kaşık ile hızlıca karıştırın.

İçlerine kâğıtlar yerleştirdiğiniz muffin kalıplarına hazırladığınız cupcake harcından üç yemek kaşığı kadar doldurun.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında ortalama 20 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız cupcakeleri oda sıcaklığında 5 dakika bekletin.

Kıvamını alan krema karışımını sıkma torbasına aldıktan sonra istediğiniz uç kısmını kullanarak cupcakelerin üzerini hazırladığınız bu krema ile bir güzel kaplayın.

İsteğe göre yine renkli şekerler ya da çikolata parçaları ile süsledikten sonra içine bir parçada sevginizi katarak servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:163767 • adi:Kakaolu Cupcake • gönderen:Doctor • indirme tarihi:06.04.2025 - 19:42