



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKTÜS MUFFİN

Hamur:

1 - 1,5 su bardağı un

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

0,5 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

75 g oda sıcaklığında tereyağı

Macaron için:

2 yumurta akı

1 tutam tuz

1 su bardağı toz şeker

4 çay bardağı toz badem

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

25 - 30 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Üzeri için:

150 g kuvertür çikolata

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Çiçek

Kalıp:

6'lı muffin kalıbı

Muffin kalıbını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un, kakao ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 5 dakika çırpın. Süre sonunda şekerli vanilini ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Tereyağını ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını ekleyin ve düşük devirde kısa bir süre daha çırpın. Hamuru muffin kalıbına eşit miktarda paylaştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Muffinleri fırından çıkarın. Fırını 125°C'ye ayarlayın. Muffinleri 2-3 dakika sonra muffin kalıbından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Yumurta akı ve tuzu cam veya metal bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devirde 1 dakika çırpın. Üzerine toz şekeri ilave edin ve yaklaşık 5 dakika daha çırpın. Toz badem ve pudra şekerini iyice karıştırın ve yumurta akının üzerine ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru yavaşça karıştırın. Hazırladığınız karışıma yeşil jel renklendirici ekleyip karıştırın. Düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine kaktüs şekilleri sıkın. İçlerindeki hava kabarcıklarının çıkması için tepsiyi 1-2 kez tezgaha vurun ve fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından alın ve tamamen soğuyuncaya kadar bekletin.

Kuvertürü benmari yöntemi ile eritin. Soğuyan macaron'ları dikkatlice pişirme kağıdından ayırın. Düz kısımlarına birer tatlı kaşığı erittiğiniz kuvertürden koyup ikili olarak yapıştırın. Buzdolabında 5 dakika bekletip çıkarın. Kalan kuvertürü pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun ve muffinlerin üzerine şekilli sıkın. Çiçek pasta süslerini yapıştırın. Servisten önce hazırladığınız macaron'ların üzerine fırça kullanılarak yeşil jel renklendirici ile çizgiler yapın. Kürdan yardımı ile muffinlerin üzerine yerleştirin ve servis yapın.

