



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KALPLİ ÇİKOLATALI KAPKEKLER

2 Su Bardağı Buğday Unu (200-220g) (Elenmiş)  
½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu  
2 ½ Su Bardağı Süt (250ml)  
3 Adet Yumurta  
Tereyağı (100g)  
2 Tepeleme Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (250g)  
2 Çay Kaşığı Pakmaya Kakao  
1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin Krema ve Süsleme için  
5 Yemek Kaşığı Tereyağı (80g) (Soğuk ve küp küp kesilmiş)  
1 ½ Çay Barda Labne Peyniri (150g)  
1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (120g)  
Donmuş veya Taze Frambuaz (50g)

Fırınınızı önceden 180oC ayarlayıp, ısıtın.

Bir karıştırma kabına süt ve yumurtaları aktarın, el çırpıcısı veya mikser yardımı ile düşük devirde 1-2 dakika çırparak karıştırın.

Şeker ve oda sıcaklığındaki tereyağını büyükçe bir çırpma kabında veya stand mikserinde çırpmaya başlayın. Kalan diğer tüm malzemeyi ekleyip çırpmaya devam edin.

En son yumurtalı karışımı da yavaş yavaş ekleyip, spatula yardımı ile homojen bir karışım el edinceye dek kısaca karıştırın.

Hazırladığınız kek hamurunu, yağlayıp hazırladığınız kapkek kalıplarına 2/3'ünü geçmeyecek şekilde paylaşın.

Önceden 180oC ısıttığınız fırında, 20-22 dakika pişirin. Fırından alınca fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakıp, soğuyunca kalıptan çıkarın.

Krema için, tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekerini bir çırpma kabına aktarın. Mikser uçlarıyla, krema kıvamını alıncaya kadar 3-4 dakika orta devirde çırpın. En son labneyi ekleyip düşük devirde 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin.

Hazırladığınız kapkek kremasının 1/3'ünü ayırın. Rondoda meyveleri çektikten sonra bu krema ile karıştırıp pembemsi renkli bir krema elde edin.

Her iki kremayı buzdolabında 1-3 saat bekletip uygularsanız daha rahat şekil verebilirsiniz.

Süsleme için, önce beyaz kremayı ardından meyveli kremayı, sıkma torbası ve yıldız uçlar yardımıyla, dıştan içe yuvarlaklar çizerek soğumuş keklerin üzerine üst üste uygulayın.

En üste beğeninize göre kalpli çikolata veya şekerlemeler yerleştirerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:121347 • adı:Kalpli ikolatalı Kapkekler • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:13.03.2025 - 08:46