



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MAFİN

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı parça çikolata
150 gram vişne
Kreması için:
1 paket kakaolu kremşanti
2 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı süt

Yumurtaları ve toz şekerini bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip karıştırın. Kakao ve parça çikolatayı içine katıp bu boza kıvamındaki karışımı kağıt kalıplara paylaştırın. Tepsiye dizin ve 160 derecede 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın. Bu arada üzerine krema yapmak için sütle kakaoyu çırpın ve içine kremşantiyi döküp karıştırın. Koyulaşınca sıkma poşetinin içine doldurup keklerin her birinin üzerine sıkın.