



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PEKMEZLİ MUFFİN

2 adet yumurta
1 su bardağı pekmez
Yarım su bardağı eritilmiş margarin
Yarım su bardağı yoğurt
2 adet muz
1 adet havuç
2 yemek kaşığı kakao
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Krema için:
200 gr krema
1 paket vanilin
2 yemek kaşığı labne peynir
200 gr beyaz çikolata

Oda sıcaklığındaki yumurtalar ile pekmezi yaklaşık 7-8 dakika, üzerleri köpük olup mayonez kıvamına gelinceye kadar çırpın. Üzerine önce sıvı malzemeleri yani eritilmiş sanayağ ve yoğurdu ekleyip tekrar bir kere daha çırpın. Ezdiğiniz muzları, rendelenmiş havucu ilave edip çırpmaya devam edin.

Ayrı bir kapta unu, kakaoyu ve kabartma tozunu eleyip kek karışımınıza ekleyin ve çok fazla söndürmeden yavaşça çırpın. Yağlanmış muffin kalıplarınıza, üzerlerinde bir parmak boşluk kalacak şekilde paylaşın.

Kremayı bir sos kabına koyup kaynatmadan ısıtın ve ocaktan alın.

İçine çikolataları kırıp hızla karıştırarak eritin. Soğuması için buzdolabına kaldırın. Soğuyan çikolatanızın içine vanilin ve labne peynirini koyup, hacmi 2 katına çıkana kadar çırpın. Sıkma torbasına doldurarak pişen muffinlerinizin üzerine istediğiniz şekillerde sıkın. Üzerilerini pasta süsleri ile süsleyip servis yapın.