# KREMALI TOP KEKLER

Kek Hamuru için:
2 Su Bardağı Buğday Unu
1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 Çay Bardağı Yoğurt (100ml)
2 Çay Bardağı Pakmaya Kakao (70g)
5 Yemek Kaşığı Tereyağı (80g) (Eritilmiş)
2 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
2 Yemek Kaşığı Süt (30ml)
1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Kreması için:
2 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (240g)
1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
Tereyağı (150g)

Fırınınızı önceden 175°C ayarlayıp, ısıtın.
Bir çırpma kabında, yumurta ve şekeri, mikser yardımı ile şeker tamamen eriyip, karışım köpükleninceye dek çırparak karıştırın.
Erimiş tereyağını da ekleyerek çırpmaya devam edin.
Başka bir karıştırma kabına yoğurt, süt ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ilave edin, spatula yardımı ile karıştırın.
Yumurtalı karışımın üzerine ilave edip, mikser yardımı ile orta devirde 3-4 dakika çırpın.
Üzerine buğday unu, Pakmaya Kakao ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu birlikte çırparak ilave edin, spatula yardımı ile karışıma yedirin.
Hazırladığınız kek hamurunu buzdolabında 20 dakika dinlendirin ve yağlanmış mini kapkek veya muffin kalıplarına paylaştırın.
Önceden 175°C ısıtılmış fırında 14-15 dakika pişirin.
Kreması için, tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye dek çırparak karıştırın.
Pakmaya Krem Şanti'yi, 1 su bardağı soğuk süt ile çırparak hazırlayın ve hazırladığınız kremaya spatula yardımı ile yedirin.
Fırından aldığınız top kekleri, ikiye kesin ve aralarına bolca krema ilave edip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:122168 • adı:Kremalı Top Kekler • gönderen:Küçük Ayşe • indirme tarihi:09.05.2024 - 20:45