



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUP KEK HAKKINDA

Tadı ve süslemeleri ile sofraları renklendiren cupcake'in adına tarihte ilk olarak 1828 yılında Eliza Leslie'nin, 'Yemek Tarifleri' kitabında rastlanmaktadır. Cupcake adındaki, 'cup' ın anlamı o dönemde bu minik keklerin ağır çömlerle ya da kalıplarda pişirilmesinden geliyordu. Bugün ise alüminyum kaptaki pişirilen ve bir kişiye servis edilen küçük, sevimli kekler, ülkemizde de özel günlerin vazgeçilmez ikramı oldu. Yapımı tüm dünyada yaygınlaşan ve trend haline gelen kup kek her yaşta herkesin favorisi olmuş durumda.

Cupcake'lerin en önemli özelliği bir çeşit karışım yarattıktan sonra onları istediğiniz tat ile çeşitlendirmenizdir. Yani kek malzemesinin içine kakaolu yapmak için bir miktar kakao ya da limonlu yapmak için limon rendesi koymanız yeterlidir.

Keklerinizi çeşitli meyve ve kuruyemişlerle de zenginleştirebilirsiniz. Sadece dikkat etmeniz gereken bu tatlandırıcıları karışım içine kaç gram eklemeniz gerektiği olacaktır. Bu da çoğu kez sizin damak tadınıza kalacaktır.

Cupcake'in yapımında kullanılan; mutfak tartısı, merdane, sıkma şişeleri, krema torbaları ile uçlarına takılan duyları, kek kapları ve hamur kesme kalıplarını pasta malzemeleri satan dükkanlarda bulabilirsiniz. Süslemeler için gereken şeker hamuru, gıda boyası ve renkli şekerlemeleri de buralardan temin edebilirsiniz.



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020