KAP KEK

2+1/4 su bardağı un
1+1/3 su bardağı şeker
3 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı tereyağ
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı vanilya
2 adet büyük yumurta
Kreması:
1 su bardağı tozşeker
1/2 su bardağı nişasta
2 yemek kaşığı un
3 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 su bardağı krema
1 paket vanilya

Yumurta hariç malzemelerin tümünü, mikserle bir dakika kadar karıştırıyoruz ve sonra iki yumurtayı ekleyip, 2 dakika daha çırpıyoruz.
Karışımı kapkek kağıtlarına yarısı dolu olacak şekilde paylaştırıp, önceden 180 dereceye ısıtmış olduğumuz fırında 15 dakika kadar pişiriyoruz. Fırından çıkardığımızda kapkeklerimiz altın renkli ve kabarmış olmalı.
Soğurken kremayı hazırlayabiliriz. Vanilya ve krema hariç tüm malzemeyi çırpma teli ile çırparak iyice katılaşana dek pişiriyoruz. Altını kapattıktan sonra vanilyayı, soğuduktan sonra kremayı ekleyerek mikserle iyice çırpıyoruz.
Soğumuş kapkeklerimizi doldurmak için iki yöntem izleyebilirsiniz.
İlki çok kolay kremayı torbaya dolduruyoruz ve doldurma ucu takarak, kapkeklerimizin ortasına batırıp sıkıyoruz.
Diğeri içinse kapkeklerin ortasından bir bıçak yardımıyla koniler çıkartıyoruz ve konilerin sivri ucunu kesiyoruz.
Koniyi çıkarttığımız boşluğa kremayı kaşıkla doldurup, koninin ucunu keserek yaptığımız kapağı kapatıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:115777 • adı:Kap Kek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:17.05.2024 - 21:02