



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ CUPCAKE

<https://www.sabah.com.tr>

Kek için:

Yarım su bardağı kuru meyve

175 gram oda sıcaklığında tereyağı veya margarin

1 su bardağı toz şeker

3 adet yumurta

1 paket vanilya

1,5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Krema için:

300 ml (1 kutu: 200 ml) krema

300 gram beyaz çikolata

Süslemek için:

Kuru meyveler

Tereyağı veya margarini toz şeker ile birlikte derin bir kaptaki kabarıncaya kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ilave ederken, bir yandan da karıştırmaya devam edin. Un, vanilya ve kabartma tozunu eleyip, üzerine kuru meyveleri de ekledikten sonra yumurtalı karışıma ilave edin. Tüm malzemeyi hafifçe karıştırın ve kalıpların yarısı dolacak şekilde karışımı paylaşın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin. Krema için kremayı kaynama noktasına gelene kadar ısıtın ve çikolatayı ekleyip, eriyene kadar karıştırın. Soğuması için buzdolabında 1-2 saat bekletin ve mikserle 1-2 dakika çırpın. Sıkma torbasına doldurarak keklerin üzerine dilediğiniz şekilde sıkın. Kuru meyvelerle süsleyin.

