



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU CUPCAKE

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

2 yumurta

1,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı süt

125 g oda sıcaklığında tereyağı

Beze için:

1 yumurta akı

1 tutam tuz

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kurabiye için:

0,5 su bardağı un

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

45 g tereyağı

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş krema

1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

10 adet kağıt muffin kalıbı

Kağıt muffin kalıplarını fırın tepsisine sıralayın. Çikolata parçalarını bir kaseye alın, içerisinden göz süslemesi için küçük boyutta 20 adet çikolata parçası seçin ve ayırın. Kalan çikolata parçalarını benmari yöntemi ile eritin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikser ile 2-3 dakika çirpin. Şekerli vanilin, süt ve tereyağını ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çirpin. Erittiğiniz çikolatayı ekleyin ve kısa bir süre daha çirpin. Hazırladığınız un karışımını ekleyin ve düşük devirde 1 dakika çirpin. İki kaşık yardımı ile muffin kalıplarına eşit miktarda paylaşın, üzerlerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Fırını bezeleri pişirmek için belirtilen dereceye ayarlayın.

Turbo pişirme: 110 °C

Yumurta akı ve tuzu cam veya metal bir çırpma kabına alın. Mikserin en yüksek devrinde 3 dakika çirpin. Pudra şekerini 3 seferde ekleyerek düşük devirde toplam 2 dakika daha çirpin. Karışımı yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Fırını kurabiyeleri pişirmek için belirtilen dereceye ayarlayın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Un, pudra şekeri, kakao ve tereyağını derin bir kaba alın ve yoğurun.

Hamurdan fındıktan biraz büyük bir parça ayırın. Kalan hamurdan cevizden biraz küçük parçalar alıp eliniz ile su damlası şekli verin ve fırın tepsisine sıralayın. Ayırdığınız hamurdan 20 adet küçük üçgen yapın ve şekillendirdiğiniz kurabiyelerin sivri kısımlarına kulak olacak şekilde yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Krem şantiyi krema ve süt ile 2-3 dakika çirpin. 1 yemek kaşığı kadarını pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Kalan krem şantiyi düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Soğuyan muffinlerin üzerine bombeli olacak şekilde sıkın. Soğuyan bezeleri iri parçalar halinde kırın ve muffinin ön kısmında biraz boşluk bırakarak kremanın üzerini kaplayacak şekilde yerleştirin. Hazırladığınız kurabiyeleri kuzu kafası olacak şekilde boş bıraktığınız yerlere yerleştirin. Ayırdığınız krema ve çikolata parçaları ile gözleri yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:168585 • adı:Kuzu Cupcake • gönderen:Gül • indirme tarihi:25.04.2025 - 04:38