



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KREMALİ CUPCAKE

4 adet yumurta
200 gr şeker
250 gr mascarpone peynir
1 çaykaşığı vanilya
1/4 çaykaşığı tuz
2 çaykaşığı matcha
250 gr un
2 çaykaşığı kabartma tozu
1/4 su bardağı süt
Limonlu krema için;
80 ml limon suyu
3 adet yumurta
150 gr şeker
55 gr margarin
1 adet limon kabuğu rendesi

4 yumurtayı şeker ile 7-8 dakika çırpın.

250 gr mascarpone peyniri, 1 çaykaşığı vanilya, 1/4 çaykaşığı tuz ve 2 çaykaşığı matcha ekleyip, karıştırmaya devam edin.

250 gr unu, 2 çaykaşığı kabartma tozu ile beraber eleyerek bu karışıma ekleyin ve çırpıcınızın en yavaş modunda tamamı ile karıştırın.

1/4 su bardağı sütü azar azar, kremamsı bir doku elde edene dek katabilirsiniz?

Karışımı yağlanmış cupcake kalıplarınıza döküp, 170 C ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin.

Soğuduklarında kalıplardan çıkartarak içlerine limonlu krema doldurun ve pudra şekeri ile süsleyin.

Limonlu krema için, benmari usulde 3 yumurta, 150 gr şeker ve 80 ml (yaklaşık 2 limon suyu) çırpılır. (Püf noktası kaynama noktasına gelmeden ateşten alınmalı !termometre varsa 70 dereceyi geçmeyecek) içine 55 gr yağ küp küp kesip karıştırılır, bir de limon kabuğu rendesi (1 kaşık kadar) ilave edilir. Üstünün kaymak tutmaması için stretch film ile kapatılması gerekli.

Buzdolabında, deepfreezede saklayabilirsiniz.

