



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KREMALİ VE ÇİKOLATA SOSLU MUFFİN

3 adet yumurta
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay bardağı su
1 limonun rendelenmiş kabuğu
50 ml Pakmaya ŞefKrema
50 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
1 kahve fincanı ince çekilmiş ceviz içi
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
2 su bardağı un
Üzeri için:
200 ml Pakmaya ŞefKrema
1 kahve fincanı Pakmaya Krem Şanti
1 limonun rendelenmiş kabuğu (tercihen rendenin en ince tarafıyla rendelenmiş)
Sosu için:
1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata

Yumurtaları Pakmaya Pudra Şekeri ile birlikte köpük köpük olana dek çırpın. Limon suyu ile karıştırılmış suyu, oda ısısında yumuşamış tereyağını ve Pakmaya ŞefKrema'yı ilave edin. 1 dakika daha karıştırın. Elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i, ceviz içi ile rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedirene kadar alttan üste doğru havalandırarak karıştırın. Hazırladığınız kek karışımını küçük kek kalıplarına veya küçük kek kağıtlarına paylaştırın. 170 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin. Kek pişerken Pakmaya ŞefKrema ile Pakmaya Krem Şanti'yi mikserle yoğun bir kıvam alana dek çırpın. Rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Sıkma torbasına aktarıp buzdolabında bekletin. Pakmaya Pul Çikolata'yı da benmari usulü eritin. Keki fırından alın, soğuyunca servis etmeden 5 dakika önce kremalı şantiyi sıkın, benmari usulü eritip oda ısısında soğuttuğunuz çikolata sostan dökün. Hemen servis yapın.

