



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARSHMALLOW KAPLI KUP KEK

www.cafederins.com

1/2 su bardağı tuzsuz tereyağı (oda sıcaklığında)

2/3 su bardağı şeker

3 yumurta

1 tatlı kaşığı sıvı vanilya

1+1/2 su bardağı un

1+1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 tutam tuz

1/4 su bardağı süt

1 limon kabuğu rendesi

Mikserde tereyağı ve şekerini iyice çırpın. Karışım pürüzsüz krema kıvamına gelsin. Yumurtaları tek tek ekleyin. Vanilya ve limon kabuğunu karıştırın. Un, tuz ve kabartma tozunu bir kaba koyun. Yavaş yavaş yumurtalı karışıma bir unlu karışım bir süttten ekleyip çırpın. Hamuru kalıplarınıza dağıtıp önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

Süslemesi için; 100 gr. marshmallow şekerleri bir iki yemek kaşığı su ile eritin. Önceden pişip soğuyan kup kekleri tek tek sıvı haldeki marshmallow şekerine bulayın. Soğuması için en az 2-3 saat bekletin. Şeker hamuru ile üstlerini minik güller ve yaprak yaparak süsleyin.



Fotoğraf "şaka" tarafından gönderildi. 22.09.2017

