



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

OKUL DÖNÜŞÜ İÇİN KREMALİ KEKLER

Kek Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
 - 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
 - 2 Çay Kaşığı Su veya Süt
 - 4 Adet Yumurta
 - 8-10 Yemek Kaşığı Tereyağı (150g)
 - 2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin (6g)
 - 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
 - 3 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (180g)
 - ½ Çay Kaşığı Deniz Tuzu veya Tuz
- Kreması için:
- 5 Yemek Kaşığı Tereyağı (80g)
(Soğuk ve küp küp kesilmiş)
 - 1 ½ Çay Bardağı Labne Peyniri (150g)
 - 1 ½ Çay Bardağı Krem Peynir (150g)
 - 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)

Fırınınızı önceden 160 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Bir karıştırma kabında Pakmaya Pudra Şekeri ve tereyağını mikser uçları yardımıyla, krem kıvamına gelene kadar çırpın.

Karışıma, Pakmaya Şekerli Vanilin ve yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam edin.

Yumurta ve şeker tamamen karışıp kabarınca, unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu ve Pakmaya Kakaoyu karışıma eleyerek ilave edin.

Tuz da ekleyerek spatula yardımıyla karışımı söndürmeden yavaş hareketlerle karıştırın.

Eğer karışımın kıvamını yumuşatmak ihtiyacı hissederseniz, 1-2 yemek kaşığı süt veya su ekleyin.

Sıkma torbası, dondurma servis kaşığı veya bir kepçe yardımıyla, karışımı cupcake kağıtları dizilmiş, cupcake (muffin) kalıplarına, kalıpların 2/3'ünü dolduracak şekilde dökün.

Önceden 160 °C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Kreması için, tüm malzemeyi bir karıştırma kabına aktarın. Mikser uçlarıyla, krema kıvamını alıncaya kadar 6-8 dakika orta devirde çırpın.

Kremayı buzdolabında 1-3 saat bekletip uygularsanız daha rahat şekil verebilirsiniz.

Kremayı, sıkma torbası ve yıldız uçlar yardımıyla, dıştan içe yuvarlaklar çizerek soğumuş keklerin üzerine uygulayın.



© lezzetler.com tarif no:121360 • adı:Okul Dönüşü için Kremalı Kekler • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:52