



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDA CUPCAKE

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Köstebek Cupcake

1 yumurta

7 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay bardağı su

Krema için:

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Dolgu:

1 çay bardağı iri kırılmış fındık

1 yemek kaşığı bal

Süslemek için:

80 g bitter çikolata

1 su bardağı Hindistan cevizi rendesi

Kağıt cupcake kalıplarını fırın tepsisine sıralayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Un karışımını çırpma kabına boşaltın ve üzerine yumurta, sıvı yağ ve suyu ilave edin. El çırpıcısı veya çatal ile yaklaşık 2-3 dakika karıştırın. Hamuru cupcake kalıplarına eşit olarak paylaşın, fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve 15- 20 dakika soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından huni hazırlayın, çikolatayı içine doldurun ve ucunu makas ile kesin. Tepsiyeye pişirme kağıdı serin ve üzerine 20 adet göz, 20 adet kulak ve 10 adet ağız şekli sıkın. Buzdolabında bekletin.

Soğuyan cupcake'lerin kenarlarından biraz pay bırakarak çay kaşığı ile 1 cm derinliğinde kapaklar kesip çıkarın. Kestiğiniz yerleri kaşığın tersi ile hafifçe içe doğru bastırarak çukurlaştırın. Fındık kırığı ve balı karıştırın ve bu çukurlara doldurun. Kestiğiniz kekleri üzerine tekrar kapatın. Krema karışımını soğuk süt ile tarifine göre çırpın. Çikolata parçalarını ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız cupcake'lerin üzerine paylaşın ve yayın. Üzerlerini Hindistan cevizi rendesi ile tamamen kaplayın.

Çikolatadan hazırladığınız göz, burun ve kulakları panda suratı şeklinde batırıp servis yapın.



