



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE CUPCAKE

150 gram bitter çikolata
125 gram tereyađı
250 gram Őeker
4 adet yumurta
1 paket vanilya
1 fiske tuz
3 damla limon suyu
1.5 su bardađı un
2 yemek kaŐığı kakao
1 yemek kaŐığı patates unu
1 ay kaŐığı kabartma tozu
2 adet yumurta akı
1 ay bardađı Őeker
2 paket vanilya
150 gram sana klasik
250 gram ahududu püresi
2 yemek kaŐığı mascarpone

150 gr. bitter çikolatayı rendeleyin.

125 gr. tereyağı ve rendelenmiŐ çikolatayı sıcak su bulunan bir kabin üzerinde benmari usulü eritip soğuması için kısa bir süre bekletin.

Derin bir kabin içerisinde yumurta, ince toz Őeker, vanilya Őekeri, 3 damla limon suyu ve bir fiske tuzu ırpıcı ile yüksek devirde pürüzsüz bir krema halini alana kadar çırpın.

ErimiŐ olan margarin ve çikolatayı krema Őeklinde ırpılan yumurtalı Őekere ilave edip kısa bir süre daha muffin hamurunu çırpın.

ElenmiŐ un, kabartma tozu, kakao ve patates ununu da ilave edip düşük devirde çırpma iŐlemine devam edin.

Muffin kalıplarına muffin kağıtlarını yerleŐtirip her kalıba yaklaŐık bir buçuk yemek kaŐığı kadar muffin hamurunu paylaŐtırın.

Önceden ısıtılmıŐ 175 derecelik fırında kakaolu , çikolatalı muffinleri 25-30 dakika kadar piŐirin.

PiŐen kakaolu çikolatalı muffinleri soğuması için dinlendirin.

Pembe Kremanın HazırlanıŐı:

Ahududuları yıkayıp temizleyin.

Blender yardımı ile 1 paket vanilya Őekeri ile birlikte ahududuları ezip püre haline getirin.

Daha sonra süslemede kullanılmak üzere 2 yemek kaŐığı kadar ahududu püresi ayırın.

2 adet yumurta akı, 1 çay bardağı ince toz Őeker ve 1 paket vanilya Őekerini sıcak su bulunan bir kabin üzerinde benmari usulü Őekerler eriyene ve yumurta akı kar halini alana kadar çırpın.

Kar halini alan yumurta aklarını sıcak suyun üzerinden alıp çırpma iŐlemine 5-10 dakika kadar devam edin.Önce oda sıcaklığındaki 150 gram margarini kar halinde çırpılan yumurta aklarına, daha sonra da ahududu püresini ilave edip çırpma iŐlemine devam edin.

Pembe kremaya 2 yemek kaŐığı mascarpone ekleyip kısa bir süre daha kremayı çırpın.

Gül pembe kremayı katılaŐabilmesi için 1-2 saat kadar buzdolabında bekletin. Pembe Cupcake

Kakaolu, ikolatalı muffinlerin yanlarını kakao tozu ile kaplayın. Pasta süsleme torbasının ucuna geniŐ ağızlı

yıldız bir u takın. Pembe kremayı torbaya doldurup arzu edilen Őekillerde kakaolu , çikolatalı muffinleri gül pembe kremayla süsleyin. Ahududu püresini 1 tatlı kaŐığı kadar toz Őekerle karıŐtırıp sos haline getirin. Servise sunarken "Pembe Cupcake" leri Ahududu sosu ile süsleyerek sunun.