



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PENGUEN MUFFINLER

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

Hamur:

150 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

100 g yumuşak margarin

1 çay bardağı toz şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Süslemek için:

1 paket Dr. Oetker Şeker Hamuru

Dr. Oetker Buğday Nişastası

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Kelebek

Üzeri için:

100 g bitter çikolata

Kalıp:

12 adet kağıt muffin kalıbı

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Margarin ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Mikser ile yüksek devirde 2 dakika çırpın. Yumurta ve şekerli vanilini ilave edip 1 dakika daha çırpın. Un karışımını ekleyin, düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hamuru muffin kalıplarına paylaştırın. Üzerlerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Şeker hamurunu eliniz ile kısa bir süre yoğurun. Tezgaha az miktarda buğday nişastası serpin ve merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. Kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile 12 adet kalp şekli çıkarın. Çıkardığınız şekilleri düz bir zemine sıralayın ve bekletin. Kalan şeker hamurunu toparlayın, kısa bir süre yoğurun ve 3 eşit parçaya bölün. Küçük bir kaseye 5 damla sarı ve 1 damla kırmızı jel renklendirici damlatın, kurdan veya kaşık ile iyice karıştırarak turuncu rengi elde edin. Ayırdığınız beyaz hamurlardan birinin üzerine sürün ve renkleninceye kadar içe doğru katlayarak yoğurun.

Bir kaseye 5 damla mavi ve 1-2 damla kırmızı jel renklendirici damlatın, aynı şekilde karıştırarak mor rengi elde edin. Ayırdığınız beyaz hamurlardan birinin üzerine sürün ve aynı şekilde yoğurarak renklendirin. Kalan beyaz hamuru 1-2 damla kırmızı jel renklendirici ile yoğurun ve açık pembe rengi elde edin. Hamurların üzerini hava almayacak şekilde kapatın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Kurdan ucu ile çikolataya batırarak kalplerin üzerine gözler yapın. Kalan çikolatayı soğuyan muffinlerin üzerine sürün ve donuncaya kadar bekletin.

Turuncu şeker hamuru ile penguenlerin gaga ve ayaklarını yapın. Diğer renklerle kurdele, çiçek gibi süslemeler hazırlayın. Hazırladığınız beyaz kalpleri elinizle hafif bastırarak muffinlerin üzerine koyun. Gaga ve ayakları su ile hafif ıslatarak üzerine yerleştirin. Hazırladığınız süslemeleri ve kelebek pasta süslerini de su ile hafif ıslatarak yapıştırın.

