



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ CUPCAKE

Elçin Aydoğdu Cebenoyan

Kek İçin :

200 gr un

1 çay kaşığı karbonat

1 çimdik tuz

80 gr kakao

6 yemek kaşığı sıvıyağ

2 yumurta

200 gr tozşeker

3 adet olgun muz

1 paket vanilya

1/2 su bardağı damla çikolata

Krema İçin :

250 gr süt

1 yumurta

1 Türk kahvesi fincanı tozşeker

1/2 türk kahvesi fincanı un

1/2 Türk kahvesi fincanı mısır nişastası

1 paket Pınar Labne

4 yemek kaşığı vişne suyu

Kek:

Muzlar 1 paket vanilya ile iyice ezilir. Ayrı bir kaptaki tozşeker ve yumurtalar iyice çırpılır, sıvıyağ eklenir. Un, kakao, karbonat ve tuz bir arada elenir. Yumurtalı karışıma önce muz, sonra kuru karışım eklenip karıştırılır. En son damla çikolatalar katılır. Cupcake kalıplarına eşit şekilde paylaştırılır. Önceden 175C'ye ısıtılmış fırında 20dk pişirilir.

Krema:

Süt sos tenceresinde ocağa alınır. Ayrı kaptaki yumurta, tozşeker, un ve nişasta çırpılır. Kaynayan süte eklenir. Bir taşım kaynatılır. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınıp, içine 1 paket Pınar Labne ve 4 yemek kaşığı vişne suyu eklenip iyice mikserle çırpılır.

Pişip soğumuş olan cupcake'lerin içi bir tatlı kaşığı ile hafifçe oyulup, oyuğa Pınar Labne'li krema sıkılır