



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEVGİLİLER GÜNÜ CUPCAKE

<https://migros.com.tr>

85 gr. tereyağı
175 gr. esmer şeker
2 adet yumurta
190 gr. un
Yarım paket karbonat
Yarım paket kabartma tozu
Tuz
250 ml. süt
1 çay kaşığı vanilya aroması
110 gr. tuzsuz tereyağı
500 gr. pudra şekeri
60 ml. orta yağlı süt
1 çay kaşığı vanilya aroması
Yarım çay kaşığı gıda boyası
Yeteri kadar süsleme malzemesi

1. Kekiçin; Fırını 170 dereceye ısıtın.
2. Çikolatayı benmari usulü eritin, soğuması için bir süre bekletin.
3. Tereyağ ve şekeri rengi açılıp krema kıvamına gelene kadar çırpın.
4. Yumurta sarılarını ayırıp ayrı bir kaptaki çırpın ve tereyağlı şeker karışımına ekleyerek bir süre çırpın, daha sonra bu karışıma erimiş çikolatayı ekleyerek çırpmaya devam edin.
5. Bir kasede un, karbonat ve kabartma tozunu iyice karıştırın.
6. Süte vanilya aromasını ekleyin.
7. Süt ve un karışımı azar azar tereyağlı karışıma ekleyerek çırpın.
8. Başka bir kaptaki yumurta aklarını köpürtüp, kabarcıklar oluşana kadar çırpın ve kek karışımına azar azar ekleyerek karıştırın (çırpmayın karıştırın ki kabarcıklar kaybolmasın).
9. Kek karışımını kalıpların 2/3'ünü dolduracak şekilde yerleştirin. 20-25 dakika fırında pişirin.
10. Kekleri soğumaya bırakın.
11. Vanilyalı Tereyağ Kreması için; Tereyağ, süt, vanilya aroması ve pudra şekerinin yarısını mikserle şeker eriyene kadar çırpın.
12. Pudra şekerinin kalanını azar azar ekleyerek krema iyice yumuşak ve kremesi olana kadar çırpmaya devam edin.
13. Kremayı kaç renk yapacaksınız o sayıda kaba bölün, istediğiniz rengi elde edene kadar azar azar gıda boyasını karıştırın.
14. Kremayı hafif sertleşene kadar buzdolabında bekletin.
15. Soğumuş keklerinizi krema ile kaplayın ve süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:109212 • adı:Sevgililer Günü Cupcake • gönderen:Göksen • indirme tarihi:06.04.2025 - 04:24