



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT REÇELLİ ÇİKOLATALI CUPCAKE

100 gram bitter çikolata
Yarım su bardağı süt
150 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı tozşeker
3 adet yumurta
2 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
Bir tutam tuz
1 paket kabartma tozu
Süt reçeli (dulce de leche) için:
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
Bir tutam tuz
Krema için:
1 kutu (200 ml) krema
100 gram beyaz çikolata

Çikolata ve sütü bir kaba koyup benmari usulü eritin ve ılınması için kenara alın. Tereyağı ve tozşekeri bir kaba alıp iyice kabarana kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ilave ederek çırpıma devam edin. Ilınan çikolatayı da karışıma ekleyin. Elenmiş un, kakao, tuz ve kabartma tozunu da ilave ettikten sonra tüm malzemeyi karıştırın. Bir kaşıkla kağıt kek kalıplarının yarısına gelecek şekilde karışımı paylaştırın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kontrol ederek pişirin (pişip pişmediğini anlamak için kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir). Soğuması için kenara alın. Süt reçeli için süt, tozşeker ve tuzu çok ağır ateşte 2 saat pişirin. Karamel kıvamına gelince ocaktan alın ve soğutun. Sıkma torbasına doldurun ve soğuyan cupcakelerin ortalarına oyarak doldurun (üzerini süslemek için bir kısmını ayırın). Krema için, kremayı kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Beyaz çikolatayı ilave edip karıştırın. Soğuması için buzdolabında 1 saat bekletin ve mikserle çırpın. Sıkma torbasına doldurun ve cupcake'lerin üzerine şekil vererek sıkın. Kalan süt reçeli ile kremanın üzerini süsleyin.

