



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI GÜLLÜ CUPCAKE

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

1,5 bardak un
1,5 çay kaşığı kabartma tozu
¼ çay kaşığı tuz
6 yemek kaşığı tereyağı
¾ bardak şeker
2 büyük yumurta
1 çay kaşığı vanilya
1 vanilya çubuğu
½ bardak süt
Üst dolgu için:
20 gr. yumuşatılmış tereyağı
70 gr. krem peynir (tuzsuz)
100 gr. pudra şekeri
1 kaşık vanilya
1 çay kaşığı gül suyu
Gül şekerlemeleri için:
1-2 reçellik gülün taç yaprakları
1 yemek kaşığı mereng tozu
½ yemek kaşığı sıcak su
½ bardak pudra şekeri
1 fırça, kurutmak için ızgara teli

Fırını 180 derece ısıtın ve cupcake tepsisine kağıt kalıpları yerleştirin. Un, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyin. Bir karıştırma kabında tereyağı ve şekeri kremi kıvama gelinceye kadar karıştırın. Yumurtaları ekleyin, karıştırmaya devam edin. Çubuk vanilyanın bir bıçak yardımıyla içini alın, toz vanilyayla birlikte karışıma ekleyin. Biraz unlu karışımdan biraz süttten üzerine ilave ederek homojenize edene kadar karıştırın. Kalıpların 2/3'ünü doldurun. 15-20 dakika pişirip soğumaya bırakın. Üst dolgusu için, oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını ve kremayı mikserde düşük hızda karıştırın. Üzerine pudra şekerini ve diğer malzemeleri ekleyerek önce düşük hızda sonra hızı yükselterek karıştırın ve kremi bir kıvama gelmesini sağlayın. Karışımı krema torbasına koyun, kalın uçlu krema ucuyla keklerin üzerine sıkın. Kıvamı çok yumuşaksa buzdolabında biraz dinlendirebilirsiniz. Gül şekerlemeleri için, mereng tozu ve sıcak suyu küçük bir kasede karıştırın. Bir başka kaseye pudra şekerini koyun. Her bir gül yaprağının önünü ve arkasını, ince bir fırça yardımıyla suyla karıştırdığınız mereng ile kaplayın. Pudra şekerinin içine batırıp ızgara telinin üzerine yerleştirin. Tüm gül yaprakları için aynı işlemi uygulayın. Oda sıcaklığında kurumaya bırakın. Bir gece bekletip kuruttuktan sonra cupcake'lerinizin üzerine koyarak servise hazır hale getirin.



© lezzetler.com tarif no:128899 • adi:Vanilyalı Güllü Cupcake • gönderen:kuzucukkk • indirme tarihi:03.04.2025 - 18:26