



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

VİŞNELİ ÇİKOLATALI CUPCAKE

Kek için:

120 gram (1 paket: 80 gram) bitter çikolata

150 gram oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı toz şeker

3 çorba kaşığı krema

3 adet yumurta

2 su bardağı un

2 çorba kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

Yarım çay kaşığı tuz

1 su bardağı vişne reçeli (taneleri süzölmüş)

Krema için:

1 su bardağı toz şeker

1 adet yumurta sarısı

2 çorba kaşığı nişasta

1 çorba kaşığı un

2 su bardağı süt

100 ml soğuk krema

Yarım su bardağı vişne reçeli suyu

1 paket kremşanti

Süslemek için:

Vişne reçeli

Rendelenmiş çikolata

Çikolatayı benmari usulü eritin ve oda sıcaklığına gelene kadar soğutun. Tereyağı ile toz şekerini derin bir kaptaki kabarıca kadar çırpın. Kremayı ve çikolatayı ilave edip karıştırın. Yumurtaları teker teker ilave ederken bir yandan da karıştırmaya devam edin. Un, kakao, kabartma tozu ve tuzu eleyerek, karışıma katın. En son süzölmüş vişne reçeli tanelerini de ekledikten sonra tüm malzemeyi şöyle bir karıştırın. Kalıpların yarısı dolacak şekilde karışımı paylaşın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin ve soğuması için bir kenara alın. Krema için toz şeker, yumurta sarısı, nişasta, un ve sütü bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak koyu bir kıvama gelene kadar pişirin ve buzdolabında en az 2 saat bekletin. Kremayı ilave edip, pürüzsüz bir hale gelene kadar mikserle çırpın. Reçel suyunu ve toz kremşantiyi ekledikten sonra 1-2 dakika daha çırpın. Sıkma torbasına doldurun ve keklerin üzerine şekil vererek sıkın. Üzerini rendelenmiş çikolata ve vişne reçeli ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:160688 • adı:Vişneli Çikolatalı Cupcake • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 15:27