



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ KALP MUFFİNLER

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

Hamur:

1,5 ay bardađı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası
1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
125 g yumuşak margarin
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter ikolata Parçaları
1,5 ay bardağı toz şeker
0,5 çay bardađı süt
2 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

24 adet vişne
1 poşet Dr. Oetker Tartjölle
2 yemek kaşığı toz şeker
1 ay bardağı vişne suyu
1,5 çay bardađı su

Süslemek için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, hamur kabartma tozu, mısır nişastası ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Margarin ve çikolata parçalarını bir kaba alıp benmari yöntemi ile eritin. Ocaktan alın ve çırpma kabına boşaltın. Toz şeker, süt, yumurta ve şekerli vanilini ilave edip mikser ile 2 dakika çırpın. Elediđiniz un karışımının yarısını ilave edip mikserin orta devrinde 1 dakika çırpın. Kalan un karışımını ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Hamuru muffin kalıplarına paylaştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Muffinleri fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Muffinlerin üzerlerine küçük kalp şeklinde kurabiye kalıbı ile hafifçe bastırarak hepsine birer adet kalp şeklinde işaret oluşturun. Keskin bıçak ile işaretlediğiniz yerlerden 1,5 cm derinliğinde kesip çıkarın. Boşluklara üçer adet vişne yerleştirin.

Tartjölle poşetini küçük bir tencereye boşaltın. Üzerine 2 yemek kaşığı toz şeker ekleyip kaşık ile karıştırın. 1 çay bardağı vişne suyu ve 1,5 çay bardağı suyu ilave edip orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca 1 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 2-3 dakika soğutun.

Tartjölle'yi vişnelerin üzerine tatlı kaşığı ile azar azar dökerek kalp şeklindeki çukur bölümleri doldurun.

Servisten önce muffinlerin kenarlarına pudra şekerini serpin.



© lezzetler.com tarif no:168779 • ad:Vişneli Kalp Muffinler • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 06:19