



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ KREMALI CUPCAKE

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

Kek için:

- 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
 - ½ bardak süt
 - 1 kase çekirdeksiz vişne
- Krema için:
- 50 g yumuşatılmış tereyağı
 - 50 g krem peynir (tuzsuz)
 - 100 g pudra şekeri
 - 1 kaşık vanilya

Fırını 180 derecede ısıtın. Cupcake tepsisine kağıt kalıpları yerleştirin. Un, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyin. Bir karıştırma kabında tereyağı ve şekeri iyice yumuşayıp kremi kıvama gelinceye kadar karıştırın. Yumurtaları ve vanilyayı ekleyin, karıştırmaya devam edin. Biraz unlu karışımdan biraz süttten üzerine ilave ederek homojen bir yapıya kavuşuncaya kadar karıştırın. En son vişneleri ekleyip hafifçe karıştırın. Kalıpların 2/3'ünü dolduracak şekilde doldurun. 20 dakika pişirin. Oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını ve krem peyniri mikserde düşük hızda karıştırın. Üzerine pudra şekerini ve vanilyayı ekleyerek önce düşük hızda sonra hızlı yükselterek iyice karıştırın ve kremi bir kıvama gelmesini sağlayın. Karışımı krema torbasına koyun ve buzdolabında en az bir saat bekletin. Keklerin üst kısmını kesin, kalın uçlu bir krema ucuyula kekin üzerine sıkıp kapağını kapatın.

