



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ CUPCAKE

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

Hamur:

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı toz şeker

1 yumurta

75 g eritilmiş tereyağı

0,5 çay bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

18 adet çekirdeksiz vişne

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

15 - 20 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Dr. Oetker Pasta Süsü - Gümüş İnci

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

Muffin kalıplarını fırın tepsisine sıralayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Toz şeker ve yumurtayı çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine eritilmiş tereyağı, süt ve şekerli vanilini ekleyip kısa bir süre çırpın. Elediğiniz unu ilave edip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Muffin kalıplarına birer tatlı kaşığı dolusu hamur koyun. Üzerlerine vişneleri sıralayıp çikolata parçalarını paylaşın. Üzerlerine kalan hamuru paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Süt ve krem şantiyi çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasının iç kısmına kırmızı jel renklendiriciyi şeritler halinde sıkın. Daha sonra krem şantiyi doldurun. Muffinlerin üzerine çiçek şeklinde sıkıp inci ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:168774 • adi:Vişneli Cupcake • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 22:21