



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI CUPCAKE

Şahika Sukuyan

4 adet yumurta (oda ısında 1 saat beklemiş)
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt (oda sıcaklığında bekletilmiş)
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 su bardağı un (Dondurulmuş meyve kullanılacaksa)
3,5 su bardağı un (Normal meyve kullanılacaksa)
Göz kararı çekirdekleri alınmış vişne
Dondurma külâhı
Hazır pasta kreması
Yeşil gıda boyası
Hindistancevizi

Keki yapmak için yumurtaları iyice çırpıttıktan sonra içine şekeri ekleyerek yaklaşık 10 dakika çırpın. Daha sonra vanilya, süt ve yağı ekleyerek çırpıtmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin ve iyice karıştıktan sonra cupcake kalıplarınıza kaşık yardımı ile azar azar boşaltın. Cupcake kalıbınızdan 1 parmak kadar az malzeme koymaya dikkat edin çünkü çok kabarıyorlar. İçlerine çekirdeklerini ayıkladığınız vişneleri ekleyebilirsiniz. 170 derecelik önceden ısıtılmış fırında 60 dakika pişirin. Piştikten sonra üzerine ince bir örtü örtterek soğumasını sağlayın. Soğuduktan sonra vanilyalı pasta kremasını keklerin üzerine sürerek külâhları yerleştirin. Kalan kremaya yeşil gıda boyası ekleyerek karıştırın ve krema torbasına doldurun. Külâhların alt kısmından yukarı doğru çiçek motifi gibi krema ile süsleyin ve süsleme bitince üzerine Hindistan cevizi serpiştirin. Tepelerine yıldızlı kürdan geçirerek süslemenizi tamamlayabilirsiniz (Pasta malzemesi satan yerlerde bulabilirsiniz). Kar yağmış çam ağacı kekiniz hazır.

