

Kakaolu Cupcake Ve Cupcake Frostringi

Malzemeler

Kek icin;

2 Yumurta

1.5 Bardak Seker

1 su bardagi sivi yag

1 su pardagi sut

3 su bardagi un

3 yemek kasigi kakao

1 paket vanilin

2 paket kabartma tozu

Dolgu icin

200 gram bitter cikolata

200 gram sut kremasi

Frostring icin;

500 gr pudra sekeri

250 gr tereyag

2 yemek kasigi sut

2 paket vanilya

1/4 cay kasigi gida boyasi

Yapilisi

Kek Seker ve yumurta birbiri ile cirpilirken tum kuru malzemeler bir kabin icine alinir ve iyice elenir.

Eleme asamasi bittikten sonra cirpilan seker ve una sirasiyla yag ve sut eklenir.

Son olarak tum kuru malzeme yavas yavas sivi malzemeye karistirilir ve sadece karisim homojen olana dek cirpilir.

cupcake kagitlarına dokulen kek karisimi 180 dereceye onceden ayarlanmış firinda yaksalik 25 dakika pisirilir.

Dolgu Kremasi Kremamiz cift tabanlı bir sos tenceresinde iyice isitilir kaynama noktasina geldiginde ise parcalara bolunmus cikolatanin icerisine dokulur.

Cirpici tel ile tum cikolatalar kremanin sicagi ile eriyinceye kadar cirpilir ve sogumaya alinir.

Frostring Tereyag oda sicakliginda ve krema kivamindayken pudra sekeri ile mikser veya el yardimi ile iyice karistirilir.

Bu asamada 2 yemek kasigi sut eklenir.

Basta gozunuz pudra sekeri fazla gelecektir fakat karistirmaya devam ettiginizde krema kivamini aldigini gorebilirsiniz.

Son olarak vanilya ve istediginiz bir renkte gida boyasini ekledikten sonra frostringinizi sikma torbasina koyup buzdolabinda yarim saat bekletin.

Son olarak Firindan cikmis keklerinizin bicak yardimi ile ortasina bir delik acarak dolgumuzu ekleyin ve sikma poseti yardimiyla yoksa bir buzdolabi poseti yardimiyla frostringi keklerin uzerine sikin.

Afiyet olsun :).