


Çam Ağacı Cupcake

12 adet

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

2,5 çay bardağı un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
150 g tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı toz şeker
3 yumurta (orta boy)
0,5 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi

Süslemek için:

0,5 çay bardağı ayıklanmış nar
4 dal biberiye
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

12 adet kağıt muffin kalıbı

1 Ön hazırlık:

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. Tereyağı ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın. Yumurta ve sütü ilave edip 1 dakika daha çırpın. Üzerine un karışımı ve vanilya aromasını ekleyip orta devirde kısa bir süre çırpın. Hamuru muffin kalıplarına paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Üzerinin hazırlanışı:

Soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Üzerine Hindistan cevizi rendesini ilave edip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Krem şantiyi düz uçlu krema sıkma torbasına doldurup muffinlerin üzerine şekilli olarak sıkın.

4 Süsleme ve servis:

Servisten önce krem şantilerin üzerine nar tanelerini sıralayın. Biberiye dallarından 12 adet çam ağacı şekli kesin, üzerlerine pudra şekeri serpin ve cupcake'lerin üzerine batırın.

Tip from the Test Kitchen

- Nar tanesi yerine frenk üzümü de kullanabilirsiniz.

