


# Karamelli Muzlu Cupcake

12 adet

 pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

1 paket Dr. Oetker Muzlu Kek Karışımı  
2 yumurta  
125 g oda sıcaklığında tereyağı  
200 g muz (yaklaşık 2 orta boy)

### Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti  
1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
1 çay bardağı krema  
1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos  
1 adet muz

### Kalıp:

12'li muffin kalıbı  
Kağıt muffin kalıbı

## 1 Ön hazırlık:

Kağıt muffin kalıplarını metal muffin kalıbına sıralayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı:

Muzları soyun ve dilimleyin. Un karışımını çırpma kabına alın. Üzerine tereyağı ve dilimlenmiş muzları ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hamuru muffin kalıbına paylaşın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika**

Süre sonunda fırından çıkarın. 5 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Süsleme ve servis:

Krema ve sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, daha sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Hazır karamel sosun yarısını kremaya ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. Hazırladığınız kremayı yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Soğuyan muffinlerin üzerine sıkın. Muzu dilimleyin ve kremaların üzerine yerleştirin. Kalan karamel sosu üzerlerine dökün ve servis yapın.

