

Pudingli Cupcake'ler

Yaklaşık 14 adet



pratik

— yaklaşık 40 dakika



1 Ön hazırlık:

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Dolgunun hazırlanışı:

2 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltı. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kayisıları ekleyin ve arada karıştırarak soğumaya bırakın.

3 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Toz şeker, yumurta, sıvı yağ, süt ve şekerli vanilini çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp karışımın üzerine eleyin. Mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın.

Hamurdan tepeleme birer tatlı kaşığı alıp muffin kalıplarına koyun ve yayın. Pudingten birer tatlı kaşığı alıp hamurların üzerine koyun. Aynı şekilde devam ederek, hamur, puding ve en üstlere hamur koyun. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Malzemeler:

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Hindistan Cevizli Puding
2 su bardağı süt
3 - 4 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

Hamur:

1,5 çay bardağı toz şeker
2 yumurta (orta boy)
1 çay bardağı sıvı yağ
0,5 çay bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Kalp
1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk

Kalıp:

Renkli kağıt muffin kalıbı (5 cm)



Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

4 Süsleme ve servis:

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2-3 dakika çırpın. Krem şantiyi krema sıkma torbasına doldurun ve muffinlerin üzerine şekilli olarak sıkın. Pasta süsleri ile süsleyerek servis yapın.

