

# Üç Renkli Muffinler

6 adet



pratik

yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 75 g yumuşak margarin
- 0,5 su bardağı toz şeker
- 1 yumurta (orta boy)
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 20 - 25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı
- 20 - 25 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

### Krema:

- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı
- Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil
- Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

### Kalıp:

- 6'lı muffin kalıbı
- Kağıt muffin kalıbı

## 1 Ön hazırlık:

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

Alt-üst pişirme: 180°C

Turbo pişirme: 170°C

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Margarin ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile yüksek devirde 1 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve un karışımını ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hamuru 3 eşit miktara bölün. İlk hamuru sade bırakın, ikinci hamura kırmızı jel renklendirici, üçüncü hamura da mavi jel renklendirici ilave ederek mikser ile çırpın. Pişirme kağıdından 3 adet huni hazırlayın ve içlerine hamurları doldurun. Her bir muffin kalıbına 3 renk hamurdan yan yana eşit miktarda sıkın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Fırından alın, 10 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Kremanın hazırlanışı ve süsleme:

Süt ve krem şantiyi çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasının iç kısmına jel renklendiricileri şeritler halinde sıkın. Daha sonra krem şantiyi doldurun, muffinlerin üzerine sıkın ve servis yapın.

