


# Vişneli Cupcake

6 adet

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 yumurta (orta boy)
- 75 g eritilmiş tereyağı
- 0,5 çay bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

### Dolgu:

- 18 adet çekirdeksiz vişne
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Çikolata Parçaları

### Süslemek için:

- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 15 - 20 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı
- Dr. Oetker Pasta Süsü - Gümüş İnci

### Kalıp:

- Kağıt muffin kalıbı

## 1 Ön hazırlık:

Muffin kalıplarını fırın tepsisine 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 bir kaba eleyin. Toz şeker ve yumurtayı çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine eritilmiş tereyağı, süt ve şekerli vanilini ekleyip kısa bir süre çırpın. Elediğiniz unu ilave edip mikserin düşük devrinde 1 dakika çırpın. Muffin kalıplarına birer tatlı kaşığı dolusu hamur koyun. Üzerlerine vişneleri sıralayıp çikolata parçalarını paylaşın. Üzerlerine kalan hamuru paylaşın ve pişirin.

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

Fırından çıkarıp 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 kırmızı jel renklendiriciyi şeritler halinde sıkın. Daha sonra krem şantiyi doldurun. Muffinlerin üzerine çiçek şeklinde sıkıp inci ile süsleyin.

