


Kırmızı Kadife Cupcake

Yaklaşık 18 - 20 adet

 pratik

 yaklaşık 40 dakika



Hamur:

1 paket Dr. Oetker Kırmızı Kadife Kek

3 yumurta (orta boy)

5 yemek kaşığı süt

100 g yumuşak margarin

Krema:

1 1/2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

18 - 20 adet kağıt muffin kalıbı

1 Ön hazırlık:

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Turbo pişirme: 170°C

Alt-üst pişirme: 170°C

2 Hamurun hazırlanışı:

Un karışımını çırpma kabına alın. Üzerine yumurta, süt ve margarini ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çirpin. Hamuru muffin kalıplarına eşit olarak paylaşın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

3 Dolgu ve şekillendirme:

Soğuyan muffinlerin üst kısımlarından oyarak kek kırıntıları çıkarın. Arzuya göre oyuk kısımlara meyve parçaları koyun. Sütü çırpma kabına alın. Üzerine krema karışımını ilave edin ve mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çirpin. Kremayı yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Cupcake'lerin üzerine şekilli olarak sıkın. Üzerlerine kek kırıntılarını serpin ve servis yapın.