

Başlık : LİMONLU CUPCAKE – PEKMEZLİ ZENCEFİLLİ KURABIYE

Yayın : Bebeğimle Elele

Periyot : Aylık

Tiraj :

Tarih : 01.05.2011

Sayfa : Kapak - 8.Syf – 14.syf

Ebat : 4 Sütun x 12 cm

Bebeğimle elele



Limonlu cupcake

GEREKLİ MALZEME

- 120 gr. un
- 150 gr. şeker
- 1,5 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
- 40 gr. tereyağı
- 120 ml. süt
- 1 yumurta

LİMON AROMALI BEYAZ ÇİKOLATA DOLGUSU İÇİN

- 180 gr. beyaz çikolata
- 80 gr. krema
- 1 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi

HAZIRLANIŞI

Unu, şekeri, kabartma tozunu, limon kabuğunu, tereyağını mikser ile iyice karıştıra ve hafif kumlu bir kıvamı olana kadar yavaş yavaş girin. Karışımı mikser çalışırken yavaş yavaş süz ekleyin ve girmeye devam edin. Daha sonra, karışımı yumurtayı da ekleyin, girin. Hamurlarda kalın karışmamış malzeme olursa spatula yardımı ile sıyırın ve karışımı ekleyin. Hazırladığınız karışımı cupcake kağıtlarına 2/3 ölçüde doldurarak şekilde bölüştürün. Küklenmeden önce 170 derece fırında 20-25 dakika üstleri altın sarısı renk olana kadar pişirin. Kükler fırından çıkınca, siz limon aromalı beyaz çikolata dolgusunu hazırlamaya başlayın. Kremayı kesik ateşte ufak bir kapta ısıtın, kaynamasına izin vermeyin. İçine ufak ufak parçalar halinde doğradığınız beyaz çikolata ekleyin. Fırın kapısını ve kremanın sıcaklığını çikolatayı erimesi için sürekli karıştırın. Hafif ılıksınca limon kabuklarını da ekleyip karıştırın. Bu karışımı kekler sıcakken krema silme uçlu bir spatula yardımı ile keklerin içine silin.

SÜSLEMESİ

Üst süslemesi için pasta malzemeleri mağazalarından alabileceğiniz beyaz renk şeker hamuru kullanabilirsiniz. Aynı hamuru alacağınız jel gıda boyaları ile renklendirip farklı renklerde elde edebilirsiniz. Şeker hamurunu temiz ve düz bir zeminde hafif misir niğastası yardımı ile 3 mm. kalınlığında açıp cupcake'ı kestiğiniz aynı şekilli kalıpla kesin. Hestiğiniz şeker hamurunu su ve fırça yardımıyla ıslattığınız cupcake'ın üst yüzüne yapıştırın. Fırından farklı renklerde şeker hamurları ile süsleyebilirsiniz.

8



Pekmezli zencefilli kurabiye

GEREKLİ MALZEME

- 370 gr. un
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 3/4 çay kaşığı karbonat
- 2 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- 1/4 çay kaşığı toz Hindistan cevizi
- 1/4 çay kaşığı toz karantil
- 115 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
- 100 gr. toz şeker
- 1 büyük yumurta
- 160 ml. tercihen ev yapımı pekmez

HAZIRLANIŞI

Büyük bir kapta un, tuz, karbonat ve baharatları tel süzgeç yardımıyla eleğin. Bu sırada, bir diğer kapta el mikseri ile şekeri ve yağı karıştırarak karıştırın. Bu karışımı yumurtayı ve pekmezi ekleyip iyice karıştırarak karıştırın. Fırından unu da azar azar ekleyerek girmeye devam edin. Hamuru iki ayrı parçaya bölün. Her iki parçayı da streç filme hava almayacak şekilde sararak ılık soğuk buzdolabında dinlendirin. Fırınınız 180 dereceye önceden ısıtın. Diğer yarıdan hafifçe unladığınız nemli tepsiye hamurunuzu yaklaşık 7 mm. kalınlığında açın. Daha ince açarsanız kurabiye kekiniz pişirken sarma hassas olup kırıntı. Açtığınız hamurdan şekilli kalıpları yardımı ile kurabiye kekinizi kesin. Kestiğiniz kurabiye kekinin yağlı pekişmiş kağıdı ile kaplanmış tepsiye aralıklarla yaklaşık 2,5 santimetre aralık olacak şekilde dizin. Kurabiye kekinin üst kısımlarını pambaklı süzgeçle karıştırarak 20-25 dakika pişirin. Kurabiye kekinin soğuyuncaya kadar tepside bekletmeyin. Üst süslemesi için pasta malzemeleri mağazalarından alabileceğiniz beyaz renk şeker hamuru kullanabilirsiniz. Aynı hamuru alacağınız jel gıda boyaları ile renklendirip farklı renklerde elde edebilirsiniz.

SÜSLEMESİ

Şeker hamurunu temiz ve düz bir zeminde hafif misir niğastası yardımı ile 3 mm. kalınlığında açıp kurabiye kekinin aynı şekilli kalıpla kesin. Kestiğiniz şeker hamurunu su ve fırça yardımıyla ıslattığınız kurabiye kekinin üst yüzüne yapıştırın. Fırından farklı renklerde şeker hamurları ile üzen süsleyebilirsiniz.

14

