Mürver topping'li kestaneli cupcake

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	25 Dak.
Porsiyon	12
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Kestaneli cupcake

150 g Tereyağı

120 g Şeker

1 çimdik Tuz

2 Yumurta

1 Çor. k. Kiraz

Tereyağını bir kaseye koyun ve tepecikler oluşuncaya kadar karıştırın. Şeker ve tuz ekleyin karışımla devam edin.

Yumurta ve kiraz ekleyin, kütle daha açık renk oluncaya kadar karıştırın.

150 g Kestane püresi

100 g Beyaz un

1 Çay k. Soda

Kestane püresi, un ve soda ekleyip karıştırmaya biraz daha devam edin. Hamuru bir pasta torbasına doldurun.

Muffin kalıbına iyice fırın ayırma yağı püskürtün. Hamuru hazırlanan kalıplara sıkın edin. Tam doldurulmuş muffin kalıbını delikli fırın tepsisinde soğuk pişirme alanına yerleştirin. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 100 25 Dak. °C

Kestaneli cupcake'leri yakl. 3 dakika bekletin ve dikkatle kalıptan çıkartın. Soğumaya bırakın.

Mürver topping

200 g Tereyağı, yumuşak

100 g Mürver jölesi

Tereyağını bir kaseye koyun ve tepecikler oluşuncaya kadar karıştırın. Mürver jölesini kaşıkla ekleyin ve kremamsı bir kütle oluşuncaya kadar karıştırın. Tereyağ kremasını dişli uçlu sıkma torbasına doldurun ve cupcake'lerin üzerine çember biçiminde sıkın. Hemen servis edin.

İpuçları

Muffin'ler kalıptan iyi kötü çıkıyorsa, bunlar biraz dondurun, donuk olarak ayırın ve ardından buzdolabında çözülmeye bırakın.

Topping'i ancak servis yaparken sıkın.

Cupcake'leri topping'siz dondurup porsiyonlar halinde tüketebilirsiniz.

Aksesuar

Delikli fırın tepsisi

Silikon muffin kalıbı, 12 girintili

Fırın ayırma yağı

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019