



Pakmaya'dan
Kapkek (Cupcake)
Tarifleri



Siz nerede biz de orada!

Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:

 mutfaginyildizi.com

Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberinizi olsun!

 /mutfaginyildizi

Her gün birbirinden güzel tarifler için...

 /mutfaginyildizi

Gelin siz de katılın, paylaşın...

 /mutfaginyildizi

Uygulaması kolay, lezzeti olay Pakmaya videoları sizi bekliyor!

 /mutfaginyildizitv

Lezzet bu kanalda!

 /mutfaginyildizi

En güzel görüntüler, en keyifli paylaşımlar...

 /mutfaginyildizi

Pakmaya hakkında merak ettiğiniz her şey:

 pakmaya.com.tr

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya'dan

Kapkek Tarifleri

Pakmaya pişirme yardımcıları, pudingler, krem şanti ve tatlı soslar ile rengarenk, çeşit çeşit kapkekler ve kremalar hazırlayabilirsiniz... Seçenekler hayal gücünüzle sınırlı... İşte sizlere sosyal medyada en çok beğenilen ve sonbahar esintili yepyeni kapkek tarifleri...

Kapkek yapımı, krema, süsleme ve sıkma torbası, şeker hamuru gibi ipuçlarını www.youtube.com/mutfaginyildizitv adresinden izleyerek öğrenebilirsiniz.



Vişneli Klasik Kapkek



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 1 Su Bardağına Yakın Buğday Unu (80g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (3g)
- Tereyağ (100g)
- 2 Adet Yumurta
- 1 ½ Çay Bardağına Yakın Pakmaya Pudra Şekeri (80g)
- 2 Yemek Kaşığı Silme Pakmaya Kakao (10g)
- Bitter Çikolata (100g)
- 5 Yemek Kaşığı Damla Çikolata (50g)
- 1 Tutam Tuz

Krema için:

- 1 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g)
- Tereyağı (140-150g)
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 ½ Çay Bardağı Soğutulmuş Süt (150ml)
- Bitter veya Beyaz Çikolata (100g)

Üzeri için:

- Taze Vişne Taneleri
- Rendelenmiş Çikolata

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 165°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni eleyerek karıştırma kabına aktarın.
3. Yumurtalar ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni kuru bir kaba alın. Mikser yardımı ile 5-6 dakika şeker tamamen eriyip, karışım köpüklenip kabarana dek yüksek devirde çırparak karıştırın.
4. Çikolatalarınızı ben-mari usulü* eritip, kenara alın.
5. Önce ben-mari usulü erimiş çikolatayı, ardından kuru karışımı, yumurta ve pudra şekeri karışımına bir spatula yardımıyla karıştırarak yavaşça yedirin.
6. En son damla çikolatayı ekleyip, kısaca karıştırın ve elde ettiğiniz kek hamurunu kapkek kalıplarına 2/3'ünü dolduracak şekilde paylaşın.
7. Önceden 165°C ısıtmış olduğunuz fırında 22-25 dakika pişirin.
8. Kreması için, tereyağını ve pudra şekerini mikser yardımı ile yüksek devirdeki krema kıvamını alıncaya dek çırpın.
9. Pakmaya Krem Şanti'yi paket arkasındaki tarifeye uygun olarak 1 su bardağı soğuk sütle, mikserle önce düşük, sonra yüksek devirde çırparak hazırlayın.
10. Pakmaya Krem Şanti'yi tereyağı ve pudra şekeri karışımına spatula yardımıyla yedirin.
11. Tercih ettiğiniz sıkma uçları ve sıkma torbası ile veya spatula yardımı ile istediğiniz şekilde kremayı soğuyan keklerin üzerine paylaşın.
12. Üzerine vişne taneleri ve rendelenmiş çikolata ile servis yapın.

*Ben-mari usulü için bir küçük tencere veya çaydanlıkta kaynayan sıcak su üzerine, ısıya dayanıklı bir kap yerleştirilir ve içine çikolata koyulur. İkinci kap suya değmeden ve ıslanmadan su buharında çikolatanın eritilmesi sağlanır.



Beyaz Çikolatalı Kapkek



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 3 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (6g)
- 1 Çay Bardağı Yoğurt (105ml)
- Tereyağı (120-125g)
- 2 Adet Yumurta
- 2 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Limon Kabuğu Rendesi
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
- 1 Su Bardağı Toz Badem (80g)
- 1 Su Bardağı Orman Meyvesi

Krema için:

- Beyaz Çikolata (İnce Dilimlenmiş) (120g)
- 3 Yemek Kaşığı Süt Kreması (50ml)
- 3 Çay Bardağı Labne Peyniri (300g)
- 3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Süsleme için:

- Renkli Şekerlemeler
- Rendelenmiş Çikolata
- İsteğe Göre Meyve

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C derece ayarlayın ve ısıtın.
2. Bir karıştırma kabına un, toz badem ve Pakmaya Kabartma Tozu'nu eleyerek aktarın. Pakmaya Kakao, toz badem ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i de ekleyip harmanlayın.
3. Bir çırpma kabında tereyağı, limon kabuğu rendesi ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırparak karıştırın. Yumurtaları tek tek ilave ederek çırpma devam edin.
4. En son yumurtayı ekleyip düşük devirde çırpıttıktan sonra, yoğurt ve kuru karışımı ilave edip spatula ile karıştırın.
5. Elde ettiğiniz kek hamuruna orman meyvelerini de ekleyip tekrar karıştırarak kek hamuruna yedirin.
6. Hazırladığınız kek hamurunu, kapkek kağıtları yerleştirilmiş kapkek kalıbına, her birinin 2/3'ünden fazlasını geçmeyecek şekilde paylaşın.
7. Önceden 180°C derece ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin. Fırından aldığınız kekleri ızgara telinde soğumaya bırakın.
8. Krema için, bir sos tenceresinde süt kremasını ısıtın, kaynamadan önce ocaktan alıp içerisinde beyaz çikolatayı sürekli karıştırarak eritin. (Ganaj krema elde etmiş olacaksınız.)
9. Bir çırpma kabında labne ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikser yardımıyla düşük devirde çırparak karıştırın.
10. Labneli karışımına ganaj kremasını da ilave edip, spatula ile birbirine yedirin.
11. Hazırladığınız kremayı, buzdolabında 1-2 saat soğuttuktan sonra sıkma torbası ve ucu yardımıyla keklerin üzerine uygulayın.
12. Üzerine renkli şekerler, çikolata rendesi ve isteğe göre orman meyveleri ile servis yapın.



Müsli ile Hafif Kapkekler



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
- 1 ½ Su Bardağı Yoğurt (300g)
- 2 Adet Yumurta
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin (4g)
- 1 ¼ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (150g)
- Tereyağ (75g)
- 1 Su Bardağı Müsli Veya Yulaf Ezmesi

Krema için:

- 3 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (360g)
- 1 ½ Su Bardağı Yoğurt (120g) (Suyu Süzölmüş Olarak)
- 1 Damla Vanilya Özütü (İsteğe Göre)

Süsleme için:

- 1 Çay Bardağı Ceviz

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C dereceye ayarlayın ve ısıtın.
2. Muffin kalıbına kapkek kağıtlarını yerleştirin.
3. Bir kase içerisinde yumurtayı kırın ve çırparak karıştırın.
4. Büyükçe bir çırpma kabı içerisinde tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekerini, şeker eriyip karışana ve krema kıvamı alana kadar mikser yardımıyla çırpın.
5. Şekerli karışıma yumurtayı ekleyin ve köpüklenene dek çırpmaya devam edin. En son yoğurdu ekleyip spatula ile karışıma yedirin.
6. Başka bir karıştırma kabına un ve Pakmaya Kabartma Tozu'nu eleyerek aktarın. Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve müsli veya yulaf ezmesini ilave edin.
7. Kuru karışımı, ıslak karışımın üzerine aktararak spatula yardımıyla karıştırın.
8. Önceden hazırlanmış kalıplara 2/3'leri dolacak şekilde aktarın.
9. Önceden 180°C derece ısıtılmış fırında 18-20 dakika pişirin.
10. Piştikten sonra keklerinizi bir fırın ızgara teline aktararak soğumaya bırakın.
11. Krema için, yoğurt içerisine yavaş yavaş pudra şekerini ilave edip, mikser ile çok kısa ve düşük devirde çırparak birbirine yedirin. İsteğe göre vanilya özütü de ilave edin.
12. Buzdolabında 1 saat dondurduktan sonra sıkma torbası yardımıyla veya spatula ile soğumuş olan keklerin üzerine uygulayın.*
13. Kremanın üzerinde ceviz ile süsleyerek servis yapın.

*youtube.com/mutfaginyildiztv



Çok Çikolatalı Kapkekler



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- ½ Su Bardağı Buğday Unu (80g) (1 Su Bardağından Biraz Az)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (2g)
- 2 Adet Yumurta
- Tereyağı (100g)
- 1 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (80-90g)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (10g)
- Bitter Çikolata (100g)
- 1 Çay Bardağı Damla Çikolata (70g)
- ¼ Çay Bardağı Fındık Kırığı
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- 1 Çay Kaşığı Tuz (1,5g)
- 1 Tutam Karabiber

Krema için:

- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 Su Bardağının 2/3'ü Kadar Süt (150ml)
- 1 Paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding
- 3 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao
- ¼ Çay Bardağı Damla Çikolata

Süsleme için (isteğe göre) :

- Çikolatalı Şekerlemeler
- İnce Rendelenmiş Bitter Çikolata

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 165°C dereceye ayarlayın ve ısıtın.
2. Tencere veya çaydanlık üzerinde ikinci bir ısıya dayanıklı kapta veya ben-mari tavasında çikolatalarınızı eritin.*
3. Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, Pakmaya Kakao, tarçın ve karabiberi birlikte eleyerek karıştırma kabına aktarın ve bir tutam tuz ekleyerek karıştırın.
4. Yumurta ve Pakmaya Pudra Şekerini mikser yardımı ile 5-6 dakika yüksek devirde çırparak karıştırın.
5. Sırasıyla, önce ben-mari usulü erimiş çikolata, sonra kuru karışımı, yumurtalı karışıma sırasıyla bir spatula yardımıyla yavaşça yedirin. En son fındık ve damla çikolatayı ekleyerek karıştırın.
6. Elde ettiğiniz kapkek hamurunu sıkma torbası ya da bir kaşık yardımıyla içlerine kapkek kağıdı yerleştirilmiş mini kalıplara 2/3'ünü dolduracak şekilde paylaştırın.
7. Önceden 165°C ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.
8. Kreması için, Pakmaya Krem Şanti'yi paket arkasındaki talimata uygun olarak ama daha az süt ile, mikserle önce yavaş, sonra hızlı devirde çırparak hazırlayın.
9. Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding'i ve Pakmaya Kakao'yu ilave ederek çırpmaya devam edin. En son damla çikolataları da ekleyerek karışıma yedirin ve 2 saat buzdolabında soğutun.
10. Sıkma torbası ve uçları ile veya bir spatula yardımıyla soğuyan keklerin üzerine uygulayın.
11. Üzerine şekerlemeler ve çikolata rendesi ile süsleyip servis yapın.

*Ben-mari usulü için bir küçük tencere veya çaydanlıkta kaynayan sıcak su üzerine, ısıya dayanıklı bir kap yerleştirilir ve içine çikolata koyulur. İkinci kap suya değmeden ve ıslanmadan su buharında çikolatanın eritilmesi sağlanır.

youtube.com/mutfaginyildiztv



Fıstık Ezmeli Çikolatalı Kapkek



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
- 1 Çay Bardağı Süt (100ml)
- Tereyağı (125g)
- 2 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (165g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Su Bardağı Fıstık Ezmesi
- 1 Adet Portakalın Kabuğunun Rendesi

Krema için:

- Tereyağı (200g)
- 3 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (360g)
- 4 Yemek Kaşığı Süt
- 1 ½ Çay Bardağı Fıstık Ezmesi

Süsleme için:

- Çikolata veya Ufak Kırılmış Gofretler
- 1 Çay Bardağı Kırık Fıstık

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C derece ayarlayın ve ısıtın.
2. Bir çırpma kabında tereyağı, portakal kabuğu rendesi ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırparak karıştırın.
3. Yumurtaları da tek tek ilave ederek çırpmaya devam edin.
4. En son yumurtayı ekleyip düşük devirde çırpıttıktan sonra, fıstık ezmesi ve diğer hamur malzemelerini ilave edip spatula ile karıştırın.
5. Hazırladığınız kek hamurunu, kapkek kalıplarına, her birinin 2/3'ünden fazlasını geçmeyecek şekilde paylaşın.
6. Önceden 180°C derece ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin. Fırından aldığınız kekleri ızgara telinde soğumaya bırakın.
7. Kreması için şeker ve tereyağını mikser yardımıyla şeker eriyip karışım krema kıvamına gelinceye dek çırparak karıştırın.
8. Üzerine süt ve fıstık ezmesini de ekleyip, spatula ile birbirine yedirin.
9. Sıkma torbası ve uçları yardımıyla veya spatula ile kremaları soğumuş kapkeklerin üzerine paylaşın.
10. Üzerine çikolata veya gofret parçaları ve fıstık kırıkları ile süsleyerek servis yapın.

Reçelli Pembe Kapkek



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (180g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
- 1 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı (100ml)
- 1 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (90g)
- 2 Yumurta
- 1 Çay Bardağı Çilek Reçeli

Krema için:

- Beyaz Çikolata (İnce Dilimlenmiş) (120g)
- 3 Yemek Kaşığı Süt Kreması (50ml)
- 3 Çay Bardağı Labne Peyniri (300g)
- 3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 3 Yemek Kaşığı Çilekli Marmelat

Süsleme için:

- Renkli Süs Şekerlemeleri

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. 12'lik muffin kalıbına, kapkek kağıtları yerleştirip bekletin.
3. Bir çırpma kabında Pakmaya Pudra Şekeri, yumurta ve sıvı yağı şeker eriyene kadar çırpın. Reçeli de ekleyip, karıştırın.
4. Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek karışıma ilave edin ve bir spatula yardımı ile karıştırın.
5. Kek hamurunu, önceden hazırladığınız kalıplara, her birinin 2/3 'ünü dolduracak şekilde aktarın.
6. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 20-22 dakika pişirin.
7. Krema için, bir sos tenceresinde süt kremasını ısıtın, kaynamadan önce ocaktan alıp içerisinde beyaz çikolatayı sürekli karıştırarak eritin.
8. Bir çırpma kabında labne ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikser yardımıyla düşük devirde çırparak karıştırın.
9. Labneli karışıma ganaj kremasını ve marmelatı da ilave edip, spatula ile birbirine yedirin.
10. Hazırladığınız kremayı, buzdolabında 1-2 saat soğuttuktan sonra sıkma torbası ve ucu yardımıyla keklerin üzerine uygulayın. *
11. Üzerini şekerlemelerle süsleyip servis yapın.

*Sıkma uçları ve sıkma torbası nasıl kullanılır? videosu için www.youtube.com/mutfaginyildiztv/yi ziyaret edin.



Muzlu Antep Fıstıklı Kapkek



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 2 Yemek Kaşığı Süt
- 1 Çay Bardağı Sıvı Ayçiçek Yağı (200ml)
- 2 Adet Yumurta
- 3 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (180g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
- 2 Adet Muz
- 1 Su Bardağı Kırık Antep Fıstığı

Krema için:

- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 Su Bardağının 2/3'ü Kadar Süt (150ml)
- 1 Paket Pakmaya Antep Fıstıklı Puding
- 1 Adet Muz

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 175°C derece ayarlayın ve ısıtın.
2. Tencere veya çaydanlık üzerinde ikinci bir ısıya dayanıklı kapta veya ben-mari tavaasında, çikolatalarınızı eritin.*
3. Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu birlikte eleyerek karıştırma kabına aktarın.
4. Yumurta ve Pakmaya Pudra Şekerini mikser yardımı ile 5-6 dakika yüksek devirde çırparak karıştırın. Üzerine sıvı yağ ekleyip karıştırın.
5. Muzları rondoda çekerek püre haline getirin.
6. Sırasıyla, önce ben-mari usulü erimiş çikolata, sonra kuru karışımı, yumurtalı karışıma sırasıyla bir spatula yardımıyla yavaşça yedirin. En son muz püresi ve antep fıstığını da ekleyerek karıştırın.
7. Elde ettiğiniz kapkek hamurunu sıkma torbası ya da bir kaşık yardımıyla içlerine kapkek kağıdı yerleştirilmiş mini kalıplara 2/3'ünü dolduracak şekilde paylaşın.
8. Önceden 175°C ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.
9. Kreması için, Pakmaya Krem Şanti'yi paket arkasındaki talimata uygun olarak ama daha az süt ile, mikserle önce yavaş, sonra hızlı devirde çırparak hazırlayın.
10. Pakmaya Antep Fıstıklı Puding'i ilave ederek çırpmaya devam edin. En son damla çikolataları da ekleyerek karışıma yedirin ve 2 saat buzdolabında soğutun.
11. Sıkma torbası ve uçları ile veya bir spatula yardımıyla soğuyan keklerin üzerine uygulayın.
12. Üzerini muz dilimleri ile süsleyip servis yapın.

*Ben-mari usulü için bir küçük tencere veya çaydanlıkta kaynayan sıcak su üzerine, ısıya dayanıklı bir kap yerleştirilir ve içine çikolata koyulur. İkinci kap suya değmeden ve ıslanmadan su buharında çikolatanın eritilmesi sağlanır.



Gökkuşáğı Kapkekler



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (210g)
- 2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
- 2 Çay Kaşığı Limon Suyu ve Yarım Limon Kabuğu Rendesi
- ¾ Çay Bardağı Süt Kreması veya Labne Peynir (80ml)
- Tereyağı (90g)
- 2 Adet Yumurta
- 2 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (150g)
- Beyaz Çikolata (100g) (Rendelenmiş)
- 4 Yemek Kaşığı Böğürtlen Reçeli
- Bir Tutam Tuz

Krema için:

- 4 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (500g)
- Tereyağı (120g)
- 1 Yemek Kaşığı Süt
- Bir Damla Vanilya Özütü (isteğe Bağlı)
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 ½ Çay Bardağı Süt (150ml)

Süsleme için:

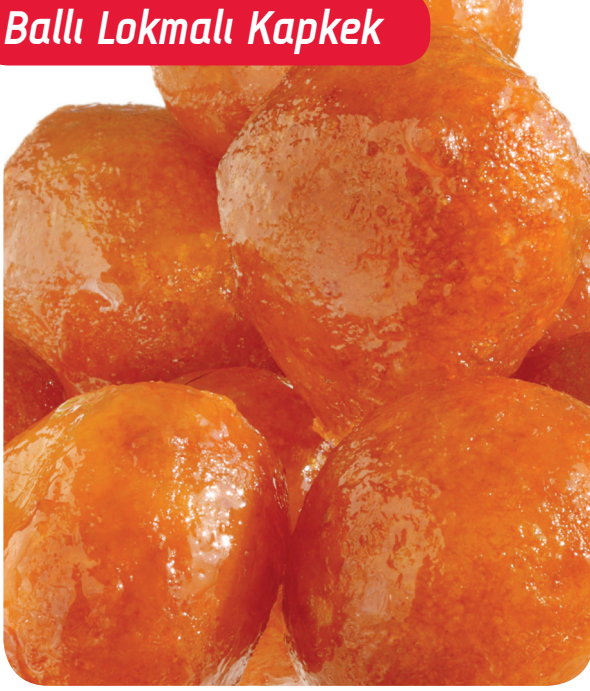
- Çeşitli Renklerde Süsleme Şekerleri

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Bir karıştırma kabına un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu beraber eleyin. Tuz ilave ederek harmanlayın.
3. Başka bir çırpma kabında tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekerini, mikser ile yüksek devirde köpüklü ve kremi bir kıvam alana kadar çırpın.
4. Tereyağı ve pudra şeker karışımına, limon suyu ve limon kabuklarını ekleyip çırpmaya devam edin. Yumurtaları teker teker ilave edin. Tamamı karışana kadar çırpmaya devam edin.
5. Yumurtalı karışıma yavaş yavaş kuru karışımı ilave edip, düşük devirde çırpmaya devam edin.
6. Üzerine reçel ve rendelenmiş beyaz çikolatayı ekleyerek bir spatula yardımıyla karıştırın
7. Kapkek kalıplarına kağıtları yerleştirin ve her bir kalıbın 2/3'ünü dolduracak şekilde karışımı kalıplara paylaşın.
8. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.
9. Crema için, bir çırpma kabında tereyağını önce düşük sonra yüksek devirde çırpmaya başlayın, içerisine yavaş yavaş pudra şekerini ilave edin.
10. Bir yemek kaşığı süt ve vanilya özünü de ilave ederek, pudra şekerini tamamen eriyip karışana kadar çırpmaya devam edin.
11. Başka bir kapta Pakmaya Krem Şanti'yi, süt ile çırparak hazırlayın.
12. Tereyağlı crema karışımına ilave ederek karıştırın.
13. Kremayı 1-2 saat buzdolabında bekletip, sıkma torbasına aktarın.
14. Fırından çıkmış ve soğumuş kapkeklerin üzerine dıştan içe halkalar halinde sıkarak süsleyin.
15. Üzerini renkli şekerler ile gökkuşáğı şeritleri halinde tamamen kaplayarak servis yapın.



Ballı Lokmalık Kapkek



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
- 1 Çay Bardağı Süt Kreması Veya Labne Peynir (100ml)
- 1 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı (100ml)
- 2 Adet Büyük Yumurta
- 4/5 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (100g)
- 1 Limonun Kabuğunun Rendesini
- İsteğe Göre 1 Çay Kaşığı Kolay Çözünen Kahve
- 1 Çay Bardağı Bal (140-150g)
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Krema için:

- Tereyağ (45-50g)
- ¾ Çay Bardağı Suyu Süzölmüş Labne Peynir (90ml)
- İsteğe Göre 1 Damla Vanilya Özütü
- 1 ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (180g)

Lokma için:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- Pakmaya Yaş Maya (20g)
- 2 ½ Çay Bardağı Su (250ml)
- 2 Yemek Kaşığı Sıvı Ayçiçek Yağı (28-30ml)
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Lokmayı Kızartmak için:

- Sıvı Ayçiçek Yağı (1litre)

Süsleme için:

- 3 Su Bardağı Toz Şeker (500g)
- 3 Su Bardağı Su (600ml)
- ½ Limon Kabuğu Rendesini
- Kuru Lavanta (7-8g)
- 3-4 Yemek Kaşığı Petek Bal

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 170°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Bir sos tavasında süt kreması veya labne peyniri, bal ile çırpma teli ile karıştırarak ısıtın ve karıştırın. Kaynamadan önce ocaktan alın.
3. Bir karıştırma kabına unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile birlikte eleyerek aktarın. Üzerine tarçın ekleyin ve harmanlayın.
4. Portakal kabuğu rendesi, sıvı yağ, Pakmaya Pudra Şeker ve kahveyi başka bir karıştırma kabında mikser ile çırpın. Çırparken yumurtaları ilave edip çırpmaya devam edin.
5. Bu karışıma kuru karışımı aktarın. En son ballı karışımı da aktararak spatula yardımıyla karıştırın.
6. Hazırladığınız ballı kek hamurunu, muffin/Kapkek kalıplarına pişirme kalıpları içerisine 2/3'ünü dolduracak şekilde aktarın.
7. Önceden 170°C ısıtılmış fırında 22-24 dakika pişirin.
8. Bir fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.
9. Krema için, bir çırpma kabında önceden tereyağını, peynir ve vanilya özütü ekleyerek çırpma devam edin.
10. En son kaşık kaşık Pakmaya Pudra Şeker ilave ederek çırpma devam edin.
11. 45 dakika-1 saat buzdolabında bekletin.
12. Lokma için, mayayı ılık su ile karıştırıp eritin. Unu eleyerek bir karıştırma kabına alıp, tuz, ardından su ve Pakmaya Yaş Maya karışımını ekleyip karıştırın.
13. Üzerine zeytinyağı ve su da ekleyerek cıvık bir hamur haline getirin.
14. Avucunuzda sıkarak elde ettiğiniz lokmaları derin bir tencerede kızdığınız ayçiçek yağının içerisinde kızartın.
15. Bir sos tenceresinde su, şeker, lavanta ve limon kabuğu rendesini kaynatıp şerbet elde edin. Soğumaya bırakın.
16. Soğuyan şerbetin bir kısmını kapkeklerin üzerinde gezdirin.
17. Kalan şerbete soğuyan lokmaları aktararak iyice şerbete bulayın.
18. Soğuk kremayı sıkma ucu yerleştirdiğiniz sıkma torbası yardımıyla veya spatula ile soğumuş keklerin üzerine aktarın.
19. Krema üzerine lokmaları yerleştirip, üzerine en son petek bal gezdirip soğuk servis edin.



Elmalı Tarçınlık Kapkek



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (2g)
- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (120-125g)
- 2 Yumurta
- Tereyağ (135g) (1 yemek kaşığı elmalar için)
- 2 Adet Soyulmuş ve Rendelenmiş Elma
- İsteğe Göre 6 Yemek Kaşığı Karamel Sos
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- 1 Çay kaşığı Toz Karanfil
- Bir Tutam Karabiber

Krema için:

- 4 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (480g)
- Tereyağ (120g)
- 2 Yemek Kaşığı Süt

Süsleme için:

- ½ Elmanın Kabuğu
- Bir Tutam Toz Tarçın
- 1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker

Hazırlanışı:

1. Krema için, bir çırpma kabında oda sıcaklığındaki tereyağını krema kıvamına gelene kadar mikser yardımıyla çırpın. Yavaş yavaş Pakmaya Pudra Şekerini ilave ederek çırpma devam edin.
2. Sütü de ekleyerek, şeker tamamen eriyene kadar, mikser yardımıyla 5-6 dakika yüksek hızda çırpın.
3. Kremayı kekler pişene ve soğuyana kadar en az 1 saat buzdolabında bekletin.
4. Kek hamuru için, fırınınızı önceden 180°C ayarlayın ve ısıtın.
5. Un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu bir karıştırma kabına eleyerek aktarın. Toz baharatların yarısını da ekleyerek harmanlayın.
6. Elmaları soyup, küp küp doğrayın ve 1 yemek kaşığı tereyağında karanfil, tarçın ve karabiber ile 4-5 dakika pişirip soğumaya bırakın.
7. Bir çırpma kabında, tereyağı ve pudra şekerini kreması bir kıvam alana kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyerek yüksek devirde çırpma devam edin.
8. Karışım kabarıp, şeker eridiğinde karamel sosu da ekleyerek spatula ile karıştırın.
9. Yumurtalı karışıma, elmalı iç malzeme ve unlu karışımı da ekleyerek spatula yardımıyla söndürmeden karıştırın.
10. Hazırladığınız kek hamurunu kapkek kağıtları yerleştirilmiş kalıplara, her birinin 2/3'ünü geçmeyecek şekilde aktarın.
11. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.
12. Fırın ızgara telinde soğumaya bırakın.
13. Soğuyan keklerin üzerine soğuttuğunuz kremayı bir spatula yardımıyla veya [youtube.com/mutfaginyildizitv](https://www.youtube.com/mutfaginyildizitv)'de gösterdiğimiz gibi sıkma torbası ve uçları ile kremayı uygulayın.
14. Üzerine toz tarçın, elma kabukları veya esmer şeker serpştirerek servis edin.



Pratik süsleme önerileri:

- Fırından aldığınız kekin üzerini krema ile süslemek için önce üst tabakasını bıçakla, yatay olarak kesin. Kesilen kısmı krema üzerine elinizle ufalayarak süslemeden kullanabilirsiniz.
- Hazır veya daha önce hazırladığınız kurabiyeler, kapkekleriniz için ideal süsleme malzemeleridir.
- Evinizde bulunan reçel, marmelatlar veya Pakmaya Pudingler ideal dolgu kreması malzemesidir.
- Pakmaya Çikolatalı Sos'u 1 ½ su bardağı süt ile hazırlayıp soğutun. Krema üzerine süslemede kullanabilirsiniz. Ayrıca çikolatalı sosu tatlı veya kekleri sunduğunuz tabakların zeminine bir bıçak yardımıyla sürüp, hafif desenler vererek sunumu zenginleştirebilirsiniz.
- Pakmaya Pudra Şekeri ile klasik Kapkek kreması hazırlayabilirsiniz. Pakmaya Krem Şanti'yi 3/4 su bardağı sütle ve 1/2 paket arzu ettiğiniz Pakmaya puding çeşidini de ekleyerek çırparsanız kolay ve hızlı Kapkek kreması elde edebilirsiniz. Çilek veya antep fıstıklı puding ile doğal yollarla hafif renkli kremlar yaratırsınız.
- Evde her zaman bulundurabileceğiniz şekerleme ve çikolatalar hatta balık krakerler ideal süsleme malzemeleridir.
- Bitter çikolatayı eritip, kremanın üzerine döküp tekrar dondurduğunuzda nefis çikolata tadı ve görüntüsü elde edersiniz.
- Taze meyveler her zaman ideal süsleme malzemeleridir.

