



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM AĞACI PASTASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
10 adet ıspanak yaprağı
Kreması için:
2 su bardağı süt
2 yumurta sarısı
1 çay bardağı şeker
2 silme yemek kaşığı un
2 silme yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 paket toz olarak krem şanti

Ön hazırlık olarak 1 çay bardağı sıvı yağ ıspanak yapraklarıyla birlikte robotta çekin ve püre haline getirin.

Yumurtaları mikser yardımıyla köpürünceye kadar çırpın.

Şekeri ekleyip çırpmaya devam edin.

Süt, yoğurt ve ıspanak sosunu ekleyip çırpın.

Un ve kabartma tozunu ilave edip pütürsüz bir hamur oluncaya kadar çırpma işlemine devam edin.

Kek harcını yağlanmış çam ağacı şeklindeki kek kalıbına dökün

180 derecelik fırında kontrollü olarak pişirin.

Krema için bütün malzemeleri tencereye koyup sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynadıktan sonra altını kapatıp vanilyasını ekleyin.

Krema ılınınca toz krem şantiyi ekleyip güzelce çırpın.

Kekin üst kısmını incecik kesin.

Bu parçayı ufalayıp keki süslemek için kullanmak üzere kenara alın.

Keki enlemesine iki parçaya kesin.

Bir parçasını servis tabağına alın ve kremadan yeteri kadar sürün. Arzu ederseniz kivi dilimleri de sıralayabilirsiniz.

İkinci parçayı üzerine kapatın ve kalan kremayı üzerine sürün.

Son olarak ufaladığınız ıspanaklı keki kremanın üzerine serpin.

Üzerini kırmızı renk glazür ve hindistancevizi ile süsleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:154685 • adı:Çam Ağacı Pastası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:30.03.2025 - 15:44