



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ISPANAK KÖKENLİ PASTA

Bilal Badođlu - Bursa

Malzemeler:

5 adet yumurta

45 g şeker

100 g un

10 g kabartma tozu

40 ml su

130 g Feast Ispanak

60 g çilekli puding (iç malzeme için)

250 ml süt (iç malzeme için)

100 g kremşanti (dış süsleme için)

150 ml süt (dış süsleme için)

Hazırlanışı:

Yumurta sarısı ve beyazı ayrılır. Yumurtanın beyazı şekerle iyice çırpılır. Un, kabartma tozu, su eklenir ve 5 dakika çırpmaya devam edilir. En son yumurtanın sarısı da ayrı yerde çırpılarak karışıma eklenir. Feast Ispanaklar da mikserde çekilerek ilave edilip bir tepside pişirilir. Fırından çıkarılan kek soğumaya bırakılır ve sonrasında tepside çıkarılır. Tepside çıkan kekin kenarları düzleştirmek ve eşit kenarlar oluşturmak için ince bir şekilde kesilir ve kesimden çıkan parçalar kullanım için ayrılır. Kek, yatay olarak kesilir ve alttaki parçanın üstüne arasına pişmiş olan pudingin bir kısmı sürülür. Kekin üst parçası sürülen pudingin üzerine kapatıldıktan sonra kalan puding üst parçanın üzerine sürülerek soğukta dinlenmesi için buzdolabına koyulur. 15 dakika buzdolabında bekleyen kek, süsleme için çıkarılır. Süt ile çırpılmış olan kremşanti, bıçak yardımı ile kekin üzerine sürülür. Kekin kenarlarını düzeltirken elde ettiğimiz parçalar mikserde çekilip toz haline getirilir. Elde edilen yeşil toz, kremşantinin üzerine serpilir ve pastamız göze hoş gelecek şekilde süslenir.