# ISPANAKLI ISLAK KEK

1 su bardağı ıspanak yaprağı
4 adet yumurta
1,5 su bardağı tozşeker
2 su bardağı un
1 su bardağı fındık
1'er paket vanilya ve kabartma tozu
1 kahve fincanı maden suyu
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu ve suyu
1 su bardağı sade gazoz
Kreması için:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tozşeker
1 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı labne peyniri
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu
1 çorba kaşığı antepfıstığı

Öncelikle ıspanakları bol suyla yıkayıp, suyu gidene kadar süzgeçte bekletin. İncecik kıyın ya da robottan geçirin. Genişçe bir kasede yumurta ve şekeri 10 dakika çırpın. Elenmiş un, iri dövülmüş fındık, vanilya, kabartma tozu, rendelenmiş limon kabuğu, limon suyu, ince kıyılmış ıspanak ve maden suyunu koyun. Tahta bir kaşıkla yavaşça karıştırıp, bolca yağlanmış bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, fırının kapağını açmadan, kızarana dek pişirin. Fırından aldıktan sonra ıspanaklı keki ılınmaya bırakın. Daha sonra da, kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Gazozla ıslatın. Ayrı bir tencerede süt, un, şeker, rendelenmiş limon kabuğu, yumurta sarısını çırpın. Ateşte göz göz olana dek pişirin. Labne peynirini ilave edin. 5 dakika mikserle çırpın. Keki, bu sosla kaplayın. 4 saat dinlendirip, üzerini fıstıkla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:36781 • adı:Ispanaklı Islak Kek • gönderen:hocanım • indirme tarihi:05.05.2025 - 09:31