ISPANAKLI KİVİLİ KEK

4 adet yumurta
4 kahve fincanı toz şeker
4 kahve fincanı un
1 paket kabartma tozu
10-15 adet ıspanak yaprağı
2,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı un
3 - 3,5 yemek kaşığı toz şeker
1/2 paket krem şanti
1 yemek kaşığı süt
50 gr margarin
4-5 adet kivi

Ispanak yapraklarını güzelce yıkayıp, süzmeye bırakın. Mutfak robotuna koyup, iyice parçalayın. Daha sonra karıştırma kabına margarini ve 4 adet yumurtayı kırın. Üzerine 4 kahve fincanı toz şekeri ilave edin. Mikser ile iyice çırpın. Ardından parçaladığınız ıspanakları karışıma ekleyip, tekrardan çırpın. Akabinde 4 kahve fincanı unu ve 1 paket kabartma tozunu ekleyip, son bir kez daha çırpın.
Orta büyüklükteki kelepçeli kek kalıbını ya da herhangi bir yuvarlak fırın kabını margarin ile iyice yağlayın. Hazırladığınız kek karışımını güzelce dökün. Önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında pişirin.
Diğer yandan krema için; derin bir tencereye şekeri, unu ve nişastayı koyup, karıştırın. Üzerine sütü ilave edip, hafifçe koyulaşana kadar pişirin. Piştikten sonra ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Kremanız soğuduktan sonra üzerine krem şantiyi ve 1 yemek kaşığı sütü ekleyin. Mikser ile iyice çırpın ve kenara alın.
Hazırladığınız kremanız ilk başta çok koyu bir kıvam almayacaktır. Soğuduktan sonra koyulaşacaktır.
Pişen kekinizi fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kalıptan yavaşça çıkartın. Kekinizi ortadan ikiye kesin. Alt tabanını servis tabağına koyun. Üzerine hazırladığınız kremanın yarısını koyup, güzelce yayın. Kremanın üzerine halkalar şeklinde kestiğiniz kivilerin bir kısmını yerleştirin. Kestiğiniz diğer kek hamurundan resimdeki gibi iç kısmından elinizle yavaşça parçalar alın. Ufalayıp, kenara koyun. Daha sonra kekinizi yerleştirdiğiniz kivilerin üzerine kapatın. Kalan kremanızı pastanızın üzerine döküp, her tarafına güzelce yayın. Üzerini çok sık olmayacak şekilde dilimlenmiş kivileri yerleştirin. Ufaladığınız kek parçalarını üzerine ve kenarlarına güzelce serpiştirin.
Hazırladığınız ıspanaklı kivili pastanızı buzdolabında üstü kapalı şekilde 2 saat kadar bekletin. Daha sonra dilimleyerek, servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:118910 • adı:Ispanaklı Kivili Kek • gönderen:kırmızı başlıklı kız • indirme tarihi:07.05.2024 - 14:22