



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PASTA

<https://acunn.com>

2 bardak un
3 adet yumurta
200 ml hindistancevizi sütü
½ bardak agave şurubu
½ bardak hindistancevizi yağı
200 gram dondurulmuş ıspanak
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
2 yemek kaşığı bal
½ su bardağı frambuaz
300 gram beyaz ve tuzsuz krem peynir

Dondurulmuş ıspanakları hindistancevizi sütü eklenerek rondoya alın. Kıvama gelene karıştırın. Sonra agave şurubu, yumurta ve hindistancevizi yağını mikserde karıştırın. Ayrı bir kasede kabartma tozu ve unu birbirine karıştırın. Daha sonra sıvı malzemelerle kuru malzemeleri birleştirerek mikserin düşük ayarında iyice karıştırın. Karışım kıvama gelince elde edilen karışımı 2 adet kelepçeli pasta kalıbına eşit şekilde bölüştürün. 180 derecede olan fırına sürün ve 30-35 dakika boyunca pişmesibekleyin. Kek fırından çıkarılınca ılıyana kadar bekleyin. Krem peynir ve balı mikserden geçirin. Karışım tamamlanınca, karışımın yarısını daha sonra kullanmak üzere bölün. Frambuazın yarısını doğrayıcıda ufalanana kadar karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı mikserde karıştırın. Pandispanya kekinin birisini tezgaha alın. Frambuzlu kremayı sıkma torbasına alarak kekin üzerine sıkın. Sıktığınız kremayı spatula yardımı ile yayın. Dondurulmuş frambuaz tanelerini dizdikten sonra diğer keki ters çevirip hazırladığınız alt kekin üzerine yerleştirin. Alt keke yaptığınız uygulamayı üst keke de tekrar uygulayarak spatula ile eşit şekilde kremayı yayın. Son olarak pastanın üzerini frambuaz taneleri ile süsleyip buzdolabında dinlenmeye alın.

