ISPANAKLI PASTA

Keki için:
4 adet yumurta
1 su bardağı tepeleme un
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı tepeleme ıspanak püresi (150 gr kadar ıspanak yaprağı)
Kreması için:
1 litre süt
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 su bardağı hindistancevizi
1 tatlı kaşığı tereyağı veye margarin
1 adet vanilya

Krema için, Bir tencereye süt,şeker ve unu alın, muhallebi kıvamına gelene kadar topaklanmaması için sürekli karıştırın.
Göz göz olduğunda vanilya, hindistancevizi ve yağı ekleyip karıştırın.
Ocaktan alıp ılınmaya bırakın.
Ispanak yapraklarını güzelce yıkayıp robota koyun. Üzerine çok az su ilave edip püre haline gelinceye kadar çekin.
Yumurtayı köpürene kadar çırpın.
Şekeri ekleyip kabarıncaya kadar çırpmaya devam edin.
Sıvı yağ, ve ıspanak püresini ekleyip karıştırın.
Un ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.
Orta boy kelepçeli kalıbın tabanına tercihen yağlı kağıt serin ve yan duvarları yağlayın.
Kek harcını kalıba dökün ve 180 derecede pişirin.
Kek soğuduktan sonra ortadan ikiye bölün.
Çukur komposto kasesinin büyük boyuna düzgünde streç film serin. (Daha sonra kekin kolay çıkmasını sağlıyor).
Kekin bir tabanını kaseye yerleştirin, elinizle kabın şeklini alması için bastırın.
İçine ılınan kremayı dökün ve kaşıkla düzeltin.
Diğer kek parçasını da üzerine kapatıp hafifçe bastırın.
Üzerine bir tabak kapatıp 1 gece buzdolabında bekletin.
Ertesi gün servis tabağına ters çevirerek servis yapın.

Not: Dilerseniz kremanın içini daha da zenginleştirebilirsiniz. Örneğin, muz dilimleri, damla çikolata vs. kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:163874 • adı:Ispanaklı Pasta • gönderen:Doctor • indirme tarihi:17.05.2024 - 14:26