



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

200 g ıspanak yaprağı

1 tatlı kaşığı toz şeker

0,5 çay bardađı su

1 - 1,5 su bardađı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 su bardağı sıvı yağ

Islatmak için:

1 su bardađı süt

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 su bardağı dondurulmuş ahududu

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

1 çay bardağı iri kırılmış badem

Üzeri için:

1 çay bardağı dondurulmuş ahududu

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Ispanak yaprakları, toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Suyunu süzün ve mutfak robotunda püre haline getirin. Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin. Kenarını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın.

Mikserin yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Şekerli vanilin ve sıvı yağı ilave edin, kısa bir süre daha çırpın.

Hazırladığınız un karışımını ekleyin ve çırpmaya devam edin. Hazırladığınız ıspanak püresini ilave edip hamura karışınca kadar yaklaşık 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından aldığınız keki 5 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan keki enlemesine ikiye kesin. Üst katını ters çevirerek servis tabağına alın. Kekin üzerini süslemek için iç kısmından eliniz ile 1 yemek kaşığı kadar ufalanmış kek parçaları alın. Servis tabağındaki keki sütün yarısı ile ıslatın.

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. 2 yemek kaşığını üzeri için ayırın. Kalan krem şantiye ahududu,

limon aroması ve bademleri ilave edip kaşık ile karıştırın. Servis tabağındaki kekin üzerine yayın. Diğer keki

üzerine kapatın ve kalan süt ile ıslatın. Ayırdığınız krem şantiyi kekin üzerine yayın ve kek kırıklarını serpin.

Buzdolabında 1 saat bekletin. Ahududu ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168520 • adı:Ispanaklı Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 22:20