



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PASTA

Elif Korkmazel

Keki için:

300 gram ıspanak

1,5 su bardağı şeker

3 adet yumurta

1 su bardağı sıvı yağ

2,5 su bardağı un

1 'er paket kabartma tozu ve vanilya

Keki ıslatmak için:

2 adet portakal suyu

1 çorba kaşığı şeker

Kreması için:

2 su bardağı süt

2 adet yumurta sarısı

3 çorba kaşığı un

3 çorba kaşığı şeker

1 paket vanilya

1 çorba kaşığı tereyağı

Ispanakları az suda haşlayın, iyice suyunu sıkın ve 1 su bardağı sıvı yağ ile blendırdan geçirin. Bir kaptaki şeker ve yumurtayla iyice çırpın ve ıspanaklı karışımı içine koyun, karıştırın. Un ve kabartma tozu, vanilyayı ekleyip bu karışımı yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltın ve 170 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Bu arada kremayı hazırlayın, tencerede sütü kaynatın, bir kaptaki yumurta sarısı, şeker, unu çırpın ve yavaş yavaş sütün içine döküp hızlı karıştırın. En son vanilya ve tereyağını ekleyip ocaktan alın, soğutun kek fırından çıkınca ikiye bölün kenarlarından 1 cm kesin ve bu kesilen kısımları robottan geçirip toz gibi yapın. Bu arada pastanın katlarını portakal suyu karışımı ile ıslatın, soğumuş kremayı arasına ve üzerine kaplayın, toz haline gelmiş kek karışımını üzerine serpin.