



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK PASTASI

Keki için:

Yarım kilo ıspanak

2 su bardağı un

3 adet yumurta

1 su bardağı şeker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı sıvı yağı

Kreması için

2 paket kremşanti

1 su bardağı portakal suyu

3 çorba kaşığı pudra şekeri

Kabın içine yumurtaları kırın ve şekeri ilave edip 5 dakika kadar çırpın. Ispanakları 3 dakika kaynar suda bekletip çıkartın ve sıvı yağ ile beraber mutfak robotundan geçirip püre yapın. Bu karışımı yumurtalı karışımın içine ekleyin ve çırpıma devam edin. Üzerine unu, kabartma tozunu, vanilyayı ekleyip boza kıvamındaki harcı yağlanmış unlanmış yuvarlak kalıbın içine aktarın. Fırında 180 derecede 30 dakika pişirin ve çıkarın. Soğumaya bırakın. Daha sonra ikiye bölün ve portakal suyunu pudra şekeri ile karıştırıp, kekleri ısların. Kremşanti hazırlayıp arasına ve üzerine sürerek pasta şekline getirip soğumaya bırakın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 28.03.2023