



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PASTACIKLAR

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

Hamur:

200 g ıspanak yaprağı

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay bardağı su

3 yumurta

100 g eritilmiş margarin

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş krema

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

Süslemek için:

30 adet dondurulmuş frenk üzümü

İspanak yaprakları, toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Suyunu süzün ve mutfak robotunda püre haline getirin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurtaları çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Eritilmiş ılık margarin azar azar ilave ederek çırpma devam edin. Toz şeker ve şekerli vanilini ilave edip 2 dakika daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Püre haline getirdiğiniz ıspanakları ekleyin ve kısa bir süre daha mikser ile çırpın. Hamuru kenarlarında 1 cm boşluk kalacak şekilde pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın. 5 dakika sonra pişirme kağıdını dikkatlice çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan kekten 8 cm çapında çember kalıp ile 10 adet yuvarlak kesin. Kalan parçaları mutfak robotunda öğütün. Krema ve krem şantiyi çırpma kabına alın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Aromayı ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Kestiğiniz kek parçalarının üzerine hazırladığınız dolguyu bombe şekli vererek paylaşın. Kek kırıntıları ile kremanın üzerini tamamen kaplayın ve servis tabağına alın. Buzdolabında 1 saat bekletin ve frenk üzümü ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168521 • adi:Ispanaklı Pastacıklar • gönderen:göl • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:36