



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI KREM ŞANTİLİ KEK

### Malzemeler:

Yarım demet ıspanak

1,5 su bardağı şeker

2 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

1/2 su bardağı ayçiçeği yağı

1/2 su bardağı süt

Un

Üzeri için:

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

### Hazırlanışı:

Öncelikle ıspanaklar temizlenir ve yıkanır. 2 su bardağı suda şoklayarak haşlanır ve soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra rondo ya da karıştırıcı yardımıyla püre haline getirilir. Bu arada kek hamuru hazırlanır.

Derince bir kaba 2 adet yumurta ve şeker konur. Çırpıcı yardımıyla 5 dakika çırpılır. İçerisine 1/2 su bardağı

ayçiçeği yağı, 1/2 su bardağı süt eklenerek tekrar çırpılır. Kabartma tozu ile 2 su bardağı un karıştırılarak ilave

edilir. Püre haline getirilen ıspanak da eklenerek çok katı ve cıvık olmamak şartıyla kek hamuru hazırlanır.

Hazırlanan kek hamuru yağlanmış fırın tepsisine dökülür ve pişirilir. Pişen kek soğumaya bırakılır. Kekin

kenarlarından parçalar kesilerek kek düzleştirilir. Derince bir kaptaki 1 su bardağı soğuk süt ve krem şanti

karıştırılarak koyulaşana kadar çırpılır. Soğumuş olan kekin üzerine dökülerek kekin üzeri krem şantiyle kapanır.

Kekten kesilen parçalar robot ya da rondo yardımıyla kıyılarak toz haline getirilir ve krem şantinin üzerine süs olarak konur.