KARPUZ TATLISI

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 demek ıspanak
2 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Muhallebisi için:
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
4 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tereyağı
Süslemek için:
1 su bardağı vişne suyu
2 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı toz şeker
Damla çikolata

Tereyağı haricindeki muhallebi malzemelerini tencerede karıştırın.
Koyulaşana kadar pişirdiğiniz kremaya tereyağını ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar mikserle çırpın.
Ispanakları ayıklayıp yıkadıktan sonra mutfak robotundan geçirip püre haline getirin.
Yumurta ve şekeri krema haline gelene kadar mikserle çırpın.
Ispanak püresini ve sıvı yağı ilave edin.
Kabartma tozu, vanilya ve unu da ekleyip yeniden çırpın.
Tereyağıyla yağladığınız tart kalıbına kek harcını dökün.
Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıtın.
Tart kalıbını bir fırın tepsisine yerleştirip bu şekilde fırına verin ve 20-25 dakika kadar pişirin.
Bu esnada vişne suyu, nişasta, şeker ve çok az miktarda suyu sos tenceresinde jöle kıvamına gelene kadar pişirin.
Jöleyi soğuması için kenara alın.
Kek fırından çıkınca kalıptan ters çıkarıp soğumasını bekleyin.
Soğuyan kekin üzerine önce muhallebiyi sonra da jöleyi yayın.
Damla çikolatayla çekirdeklerini yapın.
Jölenin donması için 30 dakika buzdolabında beklettikten sonra dilimleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:145270 • adı:Karpuz Tatlısı • gönderen:başkan • indirme tarihi:13.05.2024 - 16:49