



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU ISPANAKLI PASTA

- 1 ay bardağı eritilmiş margarin
- 6-7 kök ispanak
- 3 adet yumurta
- 1.5 su bardağı şeker
- 1 ay bardağı su
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 küçük damla sakızı (ezilmiş)
- 3 su bardağı un
- 1 kutu krem şanti
- 1 küçük paket krema yarım çay bardağı pudra şekeri
- 1 adet büyük boy muz

Ispanaklar yınarak doğranır. Rondonun içerisine doğranmış ispanaklar, su ve eritilmiş yağ konarak pürüzsüz bir karışım elde edene kadar çekilir.

Yumurta ve şeker uygun bir kap içerisinde kprne kadar çırpılır. Yumurtalara sırasıyla yapmış olduğumuz ispanaklı karışım, un, vanilya, ezilmiş am sakızı ve kabartma tozu eklenerek dikdörtgen borcam ebadındaki bir tepsiye dökülür.

Hazırlanan kek 170 dereceye ısıtılmış fırında pişirilir. Pişme kontrolü krdan ile yapılır.

Diğer taraftan süt kreması (krema soğuk olmalı) ve pudra şekeri katılaşana kadar mikserin yüksek devrinde çırpılır.

Krem şanti ambalaj üzerindeki tarife göre hazırlanır.

ırpılmış krema ve krem şanti karışılır. Bu karışıma kp küp doğranmış muzlar ilave edilir.

Pişen kek soğuduktan sonra bir çember yardımı ile kesilir.

Çemberin içerisinde kalan kekin üzerine krema konur. Kekin kenarlarından çıkan parçalar el ile ovuşturularak ufaklanır ve kremanın üzerine döşenir.

Bir gece dolapta bekleyen kekten çember dikkatlice çıkarılır ve damla çikolata ile süslenerek servis yapılır.

