



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE SOSLU YEŞİL PASTA

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

4 yumurta
4,5 kahve fincanı un
5 kahve fincanı şeker
1 paket kabartma tozu
3/4 çay bardağı ıspanak püresi
Tek kişilik kağıt kek kalıpları (25-30 adet)
Kreması için;
1/2 su bardağı şeker
2 su bardağı vişne suyu (hazır veya vişne kompostosu suyu)
3 çorba kaşığı mısır nişastası (tepeleme)

İspanakların yapraklarını yıkayıp robottan geçirerek elde ettiğimiz ıspanak püresini bekletelim. Bir kaptaki yumurtaları şeker ile beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. İspanak püresini ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çarpma teliyle karıştıralım. Tek kişilik kağıt kek kalıplarının yarısına gelecek şekilde hamuru kalıplara boşaltalım. Fırın kabına kalıpları dizelim. 190 derece ısı fırında pastaları pişirelim. Soğuması için bekletelim. Tencereye mısır nişastasını, şekerini, vişne suyunu alıp karıştıralım. Ağız ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Vişne sosunu ateşten alıp mikserle 1 dk çırpalım. Vişne sosu ılıyınca pastaların üzerine gezdirelim. Pastaları buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.

