

Ask Pastasi

Malzemeler

Kek icin;
3 yumurta
1 su bardagi toz seker
1 cay bardagi siviyağ
1 su bardagi ispanak puresi
1 kabartma tozu
1 sekerli vanilin
2 su bardagi un
Kremasi icin;
2 yemek kasigi tozseker
2 yemek kasigi un
2 su bardagi sut
2 adet dilimlenmis muz
Damla cikolata
Uzerini suslemek icin;
Istediginiz renkte seker hamuru

Yapilisi

Ispanagi iyice yıkayıp haslayıp suyunu süzün ve blenderdan geçirin. 1 su bardagi pure elde etmek için ne kadar ispanak kullanmanız gerektiği ispanağınize göre değişecektir.Kek için, yumurta ve sekeri iyice cirpin.Siviyağı, ispanak puresi ve vanilyayı ilave edip cirpmaya devam edin.Kabartma tozu ve unu ekleyip iyice karıştırın.Yağlanmış dikdörtgen kelepçeli kalıba dökerek 170 derece fırında 40-45 dk pisirin.

Kek piserken ara kremayı pisirip soğutun.Bunun için un,sut ve sekeri ocakta kıvam alana kadar pisirin.Kek pistikten sonra ortadan ikiye bölün.Arasına hazırladığınız kremayı surup üzerine damla cikolata ve muzları koyun.Daha sonra kekin üst kısmını kapatın.Dolaba kaldırın.1 saat kadar dolapta beklettikten sonra nisasta yardımı ile açtığınız seker hamuru ile pastanizi kaplayın.Uzerini farklı farklı kalıplarla süsleyip renklendirebilirsiniz.Afiyet olsun