

Ispanakli Cikolata Dolgulu Pasta

Malzemeler

Kek malzemesi :

4 yumurta

1,5 su bardagi toz seker

1 cay bardagi siviyağ

2,5 su bardagi un

1 paket vaniya

1 paket kabartma tozu

1 su bardagi ispanak puresi

Kremasi için :

1 litre sut

1 su bardagi toz seker

3 yemek kasigi nisasta

3 yemek kasigi un

2 dolu yemek kasigi kakao

1 paket (80 gr)bitter cikolata

1 paket (80 gr)sutlu cikolata

1 paket krema (200 ml)

Ici için;

3-4 adet muz

Yapilisi

Firini 180 c ayarlayin.

Keki hazirlamak için yumurta ve toz sekeri iyice cirpin.Kalan malzemeleri sirayla ekleyip en son ispanak puresini ekleyin.(daha yesil bir renk için bir damla yesil gida boyasi kullanabilirsiniz)Yaglanmis yuvarlak bir tepsiye bosaltip 40-45 dakika pisirin.(kurdan testini unutmayalim)

Krema için sut,seker nisasta,un,kakaoyu bir tencereye alip karistirin.Cikolatayi parcalara ayirip sutun icine ekleyin.Tencereyi ocaga alip karistirarak muhallebiyi pisirin.Ocaktan alip tamamen sogutun.Bir paket kremayi icine ekleyip mikserle 5-10 dakika cirpin. Pisen kekin ust kismindan ince bir tabaka kesip cikartin.(boylelikle daha duz bir goruntu olmus olucak) Cikardiginiz parcalari robottan gecirin.Uzerini suslemek için bir kenarda bekletin.

Kalan keki ortadan ikiye kesin.Bir parcasini servis tabagina alip uzerine muzlari yerlestirin.(ben muzlari enlemesine kestim)Daha sonra muzlari uzerine kremanin 1/3 ini yayin.Diger kek parcasi ile uzerini kapatın.Kalan krema ile de pastanin her tarafini kaplayin.2-3 saat dolapta bekletin.Servis etmeden once kek kirintilari ile uzerini kaplayin.