

Ispanakli Kostebek Pasta

Malzemeler

3 yumurta
3 kahve fincani seker
4 kahve fincan un
1 kahve fincani sut.
1 kahve fincani siviyağ.
1 paket kabartma tozu
1 su b. robottan gecirilmis ispanak yapraklari
2 paket krem santi
Kremsanti icin:
1,5 su bardagi sut

Yapilisi

Yumurtayi sekerle birlikte koyu bir kivam alana dek cirpalim.Ardindan sut ve yagi ekleyerek cirpmaya devam edelim.Istenilen kivama gelince un ve kabartma tozunu ilave edelim.Robottan gecirilmis 1 su bardagi ispanak yapraklarini da ekleyerek yaglanmis yuvarlak kek kalibina bosaltarak 180 derecede pisirelim.Krem santiyi 1,5 su bardagi sutle hazirlayaim.Kekimiz pisince ve ilidiktan sonra ortadan ikiye keselim ust parcasini robottan gecirelim. Kekimizin alt parcasini az bir sutle islatalim. Hazirladigimiz kremsantiyi tepeleme kekin ustune surelim. Robotta ufaladigimiz kekleri krem santinin uzerine serpistirelim.En az 6 saat buzdolabinda beklettikten sonra toz fistikla servis edebiliriz.AFIYET OLSUN...