

Ispanakli Pasta

Malzemeler

2 Adetyumurta
1,5 Bardaktoz seker
2 Bardakun
1 Paketkabartma tozu
1 Paketvanilya
1/2 Bardaksiviyag
200 Gramispanak
1 Paketkreamsanti
1 Bardaksoguk sut

Yapilisi

Ispanaklari yika ve dogra. Tavada suyunu salana kadar kavur. Pure haline getirmek icin rondodan gecir. Yada derin bir kabin icinde mikserle pure haline gelesiyeye kadar cirp.

1 paket krem santiyi sut ile hazirla ve kek olana kadar buzdolabinda beklet.

Yumurta ve sekeri iyice cirp.(4-5 dakika kadar)

Sonra icine yag ,vanilya ,kabartma tozu ,ispanak puresi ve unu ekleyip karistir.

Yaglanmis ve tabanina yagli kagit konmus tepsiye dok.

Onceden isitilmis 180 derece firinda 40 dakika pisir. (pisip pismedigini kurdan ile kontrol et)

Kenarlarini kes. (yuvarlak kare vs.) Kenarlarini robotta un seklinde kiy.

Hazirlanmis olan krem santiyi kekin uzerine sur.(kekin soguk olmasi gerekir)

Un haline getirilmis kek parcaciklarini uzerine serp.