

Ispanakli Puf Pasta

Malzemeler

2 yumurta

1 su bardagi seker

1 su bardagi siviyağ

1 su bardagi sut

1 paket kabartma tozu

1 su bardagi ispanak puresi

1,5 su bardagi un

Kremasi icin:

2 paket Cremole muzlu puding(soguk sutle yapılan)

1 paket krem santi(2 poset)

4 su bardagi sut(Pudingler ustundeki tarife gore degil 4 bardak eklenecek,daha koyu olmasi gerekiyor)

1 muz

Damla cikolata

Ceviz

Yapilisi

Sekeri ve yumurtayi cirpin siviyağı,sutu de ekleyip cirpiyoruz.Ispanak puresini de ekleyip cirpiniz (ispanakları kaynar suda 2-3 dakika haslayın, sularını iyice suzdurun ve rondo da iyice parçalayın) unu ve kabartma tozunu koyup karıştırın. Harcı yağladığınız fırın tepsisine dokun ve önceden ısınmış 150 dereceli fırında fazla kurutmadan pisirin. Keki rengini korumak için elden geldigince fazla pisirmeyin. 2 poset krem santiyi ,2 paket cremole muzlu pudingi 4 su bardagi sut ile cirpip icerisine kucuk kup kup muzı dograyın ve damla cikolatayı ,cevizi ilave edip karıştırın. Pisen keki soguduktan sonra bir çay bardagi ile yuvarlaklar kesip 1 yemek yardımıyla krem santiden hafif tepeleme seklinde koyun.Yuvarlaklar kestigimiz kekin aralarında kalan parçaları rondo da gecirip tepeleme koydugumuz krem santinin uzerini ufalanmış kek ile kaplıyoruz servis tabagina dizip servis yapıyoruz.