

Renkli Ispanakli Pasta

Malzemeler

Kek için:

4 adet yumurta (oda sicakliginda)

2 su bardagi toz seker

3/4 su bardagi sivi yag

4 su bardagi un (iyi bir netice icin unu eleyerek kullaniniz)

2 tatli kasigi kabartma tozu

1 tatli kasigi karbonat

1 yemek kasigi portakal ve limon kabugu karisimi

2 1/4 su bardagi ispanak puresi (yaklasik yarim kilo ispanak yapragindan bu olcu elde ediliyor)

1 yemek kasigi portakal suyu

2 tatli kasigi limon suyu

1 paket vanilya

Kremasi için:

3 su bardagi sut

2 adet yumurta

3/4 su bardagi toz seker

3/4 su bardagi un

2 tatli kasigi misir nisastasi

2 yemek kasigi tereyag

1 paket vanilya

1 tatli kasigi portakal kabugu rendesi

1 tatli kasigi limon kabugu rendesi

1 yemek kasigi portakal suyu

1 yemek kasigi limon suyu

Kirmizi gida boyasi

Suslenmesi için:

Beyaz cikolata (soyacakla hafif rulolar halinde kesilmis veya irice rendelenmis de olabilir)

Robottan cekilmis kek

Yapilisi

Ilk olarak kekin kremasini hazirlamak icin yumurta ve sekeri bir karistirma kabinda, tel cirpici ile 1 dakika kadar cirpiniz.

Yumurta ve seker karisimina sutu ilave edip tekrar 3-5 defa cirpiniz.

Bu karisima un ve nisastayi ilave edip purluksuz olana kadar cirpiniz.

Cirpilmis malzemeleri uygun buyuklukteki bir tencereye aktarip orta isida, tahta kasikla devamli karistirarak koyulasincaya kadar pisiriniz. (Koyulasmaya baslarken arada purluklu bir hal alabilir fakat karistirdikca tekrar purlusuz bir hale gelir.)

Koyulasip muhallebi kivamina gelen malzemelere limon suyu, portakal suyu, portakal kabugu, limon kabugu, vanilya ekleyerek karistiriniz. Koyulasmis hale gelen malzemeyi yaklasik 2-3 dakika daha pisirdikten sonra tereyagini ilave edip karistirmaya devam ediniz.

Yag eriyip karisınca isinin altini kapatip kirmizi gida boyasindan 2-3 damla ilave ediniz ve karistiriniz. Arzu ettiginiz kirmizi rengini elde edene kadar boyanın olcusunu arttirabilirsiniz.

Kremanın puruzsuz halini koruması için oda sıcaklığına gelene kadar arada bir karıstırmaya devam ediniz.

Kekin Hazırlanması:

Kek kalıplarından birini yağlı kağıt üzerine koyup kenarlardan çiziniz ve çizdiğiniz yerlerden kesiniz. İlk kestığınız kalıbı kullanarak 2 adet daha yağlı kağıttan kalıp kesiniz.

Kek kalıpların iç yan kenarlarını margarinle iyice yağlayınız. Kalıpların iç yüzeyinde 2 yere ve birbirine yeterli uzaklıkta ufak yağ parçaları koyunuz. (Bu yağ parçaları, tabana koyacağınız yağlı kağıdın daha sıkı durmasını sağlayacak ve kaymasını engelleyecek) Kalıpların içersine yağlı kağıtları yerleştirip, koyduğunuz yağ parçalarının üzerinden hafifce bastırarak yapışmasını sağlayınız. Kalıpları kenarda bekletiniz.

İspanakları mutfak robotuna koyup püre haline gelinceye kadar çekiniz. Gerekirse arada su ilave edebilirsiniz fakat 3-5 yemek kasığından fazla su kullanmayınız. İspanak püresini gerekli ölçüde hazırladıktan sonra ayrı bir kaba aktarınız.

Firinin sıcaklığını 185 dereceye ayarlayınız.

Derin bir karıştırma kabına yumurta ve sekeri koyup 3-4 dakika kadar çırpınız. Sıvı yağ ilave edip tekrar karıştırınız.

Bu sıvı malzemelere ıspanak püresini katıp karıştırınız. Limon ve portakal kabuğu rendesini, sularını vanilyayı ilave edip karıştırınız. Un, kabartma tozu, karbonat ilave edip bir spatula ile ve dairesel hareketlerle karıştırınız.

Hazırladığınız kek hamurunu kalıplara eşit olarak paylaştırınız. (Her kalıp yaklaşık 3 su bardağı kek hamuru alıyor.)

Kek hamuru koyulmuş 3 adet kek kalıbını, önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakika pişiriniz. (Firinizin özelliğine göre, gerekirse, her kalıbın aynı kıvamda pismesi için, 15 dakika kadar sonra kalıpların yerlerini değiştirip tekrar pismeye devam etmesini sağlayınız.)

Kekler piştikten sonra fırından çıkarıp tel ızgara üzerinde oda sıcaklığına gelmesini sağlayınız. Sogumus kekleri ters yüz yaparak kalıplardan çıkartınız. Atta keklere yapışmış olan yağlı kağıtları çıkarıp atınız.

Pistiken sonra keklerin üst kısımların hafif bombeli olduğundan ve üst üste konulacak keklerin düzgün bir yükseklikte olması için, büyükçe bir bıçakla bombeli kısımları kesiniz. Keserken keklerin yüzeyinin aynı yükseklikte olmasına dikkat ediniz. Kestdiğiniz parçaları ayrı bir yerde tutunuz.

Keklerin hafif kızarıklık olan dış kenarlarında çok ince bir şekilde küçük ve keskin bir bıçakla kesiniz. Kestdiğiniz parçaları diğer parçalarla beraber mutfak robotunda çekiniz.

Keklerin bir araya getirilip süslenmesi için önce karton pasta altlığını düz bir zemine koyunuz. (Karton altlık keki servis yapacağınız kaba koyarken veya buzdolabına koyup çıkarırken tasımanızı kolaylaştırıp kekin bozulmadan kalmasını sağlayıp, ayrıca düz zemininden dolayı kekin düzgünce kesilmesine de yardımcı olacak.) Üzerine pasta altlığı yerleştiriniz.

Keklerden birini, kestığınız kısım üst tarafta kalacak şekilde hazırladığınız pasta altlığının en ortasına yerleştiriniz.

İlk katını yerleştirdiğiniz kekin üst kısmına önceden hazırladığınız kremadan 2-3 kasık ortasına koyunuz. Kasığın sırtı ile ortadan yanlara doğru, dışarıya tasırmadan yayarak dağıtınız. Gereklikte kremadan tekrar koyup yayıniz. Bu kremalı katin üzerine ikinci keki yerleştiriniz. Aynı şekilde krema koyarak yayıniz. Ucuncu keke de aynı işlemi yapınız.

En üst kısımda kalan kremalı yüzeye robottan çektiğiniz kek parçalarını bolca serpiştiriniz. En üst beyaz çikolatayı arzuınıza göre bollukta koyunuz.

En uste orta kisma yine kek parcalari yerlestiriniz.
Keki sogumasi icin buzdolabinda en az 2-3 saat kadar ustü kapali olarak bekletiniz.
Soguduktan sonra dilimlere kesip servis yapiniz.