


Ispanaklı Kek

Yaklaşık 10 - 12 dilim

 pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Hamur:

200 g ıspanak yaprağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
0,5 çay bardağı su
2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
100 g eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

50 g beyaz çikolata
Antep fıstığı

Kalıp:

Dilimli tabanlı kelepçeli kalıp (22 cm)

1 Ön hazırlık:

Ispanak yaprakları, toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Suyunu süzün ve mutfak robotunda püre haline getirin. Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. Ayrı bir çırpma kabına yumurta ve toz şeker alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Şekerli vanilini ilave edip kısa bir süre daha çırpın. Mikseri düşük devire alın ve oda sıcaklığına gelmiş eritilmiş tereyağını azar azar ekleyerek çırpmaya devam edin. Hazırladığınız un karışımını ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Son olarak ıspanak püresini ilave edin ve hamura karışınca kadar yaklaşık 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alın. 5 dakika bekletip keki spatula yardımı ile kalıbın kenarlarından ayırın ve kelepçeyi çıkarın. 5 dakika daha bekletip kalıbın tabanını çıkarın, soğutma teli üzerine alın ve soğumaya bırakın.



3 Süsleme ve servis:

Beyaz çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile kesin ve kekin üzerine şeritler şeklinde sıkın. Antep fıstıklarını sıralayın. Dilimleyerek servis yapın.

