ISPANAKLI PASTA

Malzemeler:

3 yumurta

1 - 1.5 su bardağı toz şeker( Toz şeker mikatarını zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)

1 su bardağı ıspanak püresi( 5 dk sıcak suda haşlayıp blendırdan geçiriyorsunuz 1 su barağı olmalı)

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 su bardağı un

Kreması için:

5 yemek kaşığı un

5 su bardağı süt

1 su bardağı şeker( azaltabilirsiniz)

1 paket krem şanti

1 yemek kaşığı margarin veya tereyağ

Arası için file fındık,ceviz veya öğütülmş fıstık

YAPILIŞI:

Şekerle yumurtayı çırpıyoruz kar beyaz halini alana kadar,yağı 1 su bardağı ıspanak püresini ekliyoruz ve bundan sonrasında tahta kaşıkla karıştırıyoruz sönmemesi için.Unu,kabartma tozunu ve vanilyayı da eleyerek karıştırıyoruz,yağlanmış yuvarlak kelepçeli kalıba veya küçük yuvarlak tepsiye döküp 180 dereede 40 dk pişiriyoruz,soğuyunca kenarlarını bıçakla ince bir şekilde alıyoruz ve onları yemiyoruz:D saklıyoruz,pastamızı ortadan ikiye kesiyoruz yavaşça,iki tane tabana ihtiyacımız var çünkü.

Diğer tarafta kremamızı hazırlıyoruz,sütü unu,vanilya ve şekeri çelik tencerede pişiriyoruz göz göz lana kadar bırakmadan karıştırıyoruz göz göz olunca:)) ocaktan alıp 10 dk bekletiyoruz daha sonra 1 pake krem şantiyi ve 1 yemek kaşığı margarini ilave edip mikserle 10 dk en az çırpıyoruz.daha sonra ikiye ayırdığımız pastamızın alt katmanını düz bir kaba koyuyoruz üzerine kremamaızın yarısını döküyoruz,dökerkende birden boşaltmıyoruz kaşıkla yavaş yavaş tam ortasına döküyoruz iyice krema yayıldıktan sonra üzerine fındık ve ya fıstık serpiyoruz ama cömertçe :)) ve diğer katmanı koyuyor kalan kremayıda sürüyoruz yanlarına dahil olmak üzre.

En sonra daha evvelden pastamızın yanlarından kesmiştik onları robotton geçiriyoruz ve pastamıza en son serpiştiriyoruz yeşil pastamız bittiiiiiiii, dolapta soğutuyoruz,ben bir gün önceden yapılması taraftarıyım o şekilde daha lezzetli olduğunu düşünüyorum.
Afiyetler olsun