



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DAMALI PASTA

4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1.5 su bardağı kadar un
Kreması için:
1 litre süt
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 paket sade krem şanti
1 su bardağı su
Süslemek için:
Kakao

Derin bir kaba yumurta ve şekeri alıp iyice çırpıyoruz. Diğer malzemelerimizi de sırasıyla ilave edip çırpma devam ediyoruz. Hamurumuzu yağlanmış kelepçeli kalıbımıza döküp önceden ısınmış fırında pişiriyoruz. Kekimiz pişerken kremamızın yapımına geçiyoruz. Tencereye un şeker ve sütü alıp çırpma teliyle iyice çırpıyoruz ve ateşe alıp sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Ateşten alıp soğutuyoruz ve 1 paket vanilya ilave edip blenderdan geçiriyoruz. Kekimiz pişince fırından çıkarıp soğutuyoruz ve ortadan ikiye bölüyoruz. Her iki parçayı da ayrı boyutlardaki tencere kapağı ve kavanoz ağzıyla kesiyoruz. Kelepçeli kalıbımızın altını çıkarıp kelepçeyi servis tabağına alıyoruz. İçine önce büyük dilim kek sonrada küçük dilim kek koyuyoruz. Aralarda boşluk kalan yerlere kremamızdan kaşık yardımı ile koyuyoruz. İkinci sıraya önce alttaki kremaların üzerine gelecek şekilde kekleri sonrada alttaki keklerin üzerine gelecek şekilde kremayı koyuyoruz. Kekimizin üzerini krem şantiyle kaplıyoruz ve buzdolabında yarım saat dinlendirdikten sonra kelepçemizi dikkatli bir şekilde çıkarıyoruz ve pastamızın üzerine kakao eleyip dilimleyerek servis yapıyoruz.



