



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BENEKLİ KEK

125 gram margarin,
1 paket vanilya,
2 adet yumurta,
yarım su bardağı çilek reçeli.
1/3 su bardağı un,
1 tatlı kaşığı karbonat,
yarım su bardağı kakao,
3/4 su bardağı yağsız süt.
Beyaz çikolata kreması için:
150 gram eritilmiş beyaz çikolata,
120 gram margarin,
1/3 su bardağı krema.
Benekli bant için:
80 gram eritilmiş sütsüz çikolata,
40 gram eritilmiş beyaz çikolata,
kakao

Fırını 180 derecede ısıtın. 23 cm çapında derin bir kalıbı, eritilmiş margarin veya sıvıyağ ile yağlayın. Altını ve kenarlarını yağlı kağıtla kaplayın. Mikserle margarin, şeker ve vanilyayı çırpın. Yumuşak ve krema kıvamında bir karışım elde edince, yumurtaları teker teker ve karıştırmaya devam ederek ekleyin. Reçeli ilave edin. Yumuşak kıvam alana dek karıştırın. Karışımı geniş bir kaba aktarın. Metal bir kaşık yardımıyla unu, karbonatı ve kakaoyu hepsinden kaşıkla azar azar alarak sütle karıştırın. Yumuşayana kadar karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız bu karışımı kremaya katıp karıştırdıktan sonra kalıba dökün. 45 dakika pişirin. Keke bıçak batırarak pişip pişmediğini kontrol edin. Kalıptan çıkartmadan önce keki 5 dakika kadar dinlendirin. Bir fırın ızgarasının üzerine çıkartarak soğumaya bırakın. Beyaz çikolata kreması için: Beyaz çikolata, margarin ve kremayı küçük bir tencerede karıştırın. Kısık ateşte karıştırarak margarin ve çikolatayı eritin. Karışımı pürüzsüz ve yumuşak bir kıvama getirin. Ateşten alın. Arasına karıştırarak soğumaya bırakın. Keki bir servis tabağına alın. Üzerini ve kenarlarını bu kremayla sıvayın.

Benekli bant için: Bir mezurayla kekin çevresini ölçün (kekin yüksekliği 6 cm civarında ve boyda bir dikdörtgen kesin 75x6,5 cm). Erimeş beyaz çikolatadan kağıdın üzerine benekler damlatın. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bandın üzerine sütsüz çikolatayı yayın. Hemen bandı, çikolatalı tarafı içe gelecek şekilde pastanın çevresine dolayın. Çikolata iyice donana ve pastanın etrafına yapışana dek bekleyin. Sonra kağıdı çekerek dikkatlice çıkartın. Keki buzdolabına koyarak servise hazır hale getirin. Servis yapmadan hemen önce kekin üzerine kakao serpiştirin.