



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMALI KEK

Tuğrul Şavkar

Beyaz pandispanya için:
7 adet yumurta (çırpılmış)
200 gr. tozşeker
100 gr. buğday nişastası
100 gr. un
45 gr. eritilmiş tereyağı (3 çorba kş.)
2 adet kakaolu pandispanya
Şokolalı kreması için:
25 gr. kakao
30 gr. margarin (2 çorba kş.)
20 gr. tozşeker
1 çorba kş. su
200 gr. tereyağı
Dama kreması için:
50 gr. un
25 gr. buğday nişastası
125 gr. tozşeker
40 gr. süttozu (5 çorba kş.)
2 adet yumurta
400 ml. su
1 tutam vanilin
75 ml. portakal suyu (5 çorba kş.)
325 gr. bitter çikolata (eritilmiş)
Şokola glasürü için:
7.5 ml. ayçiçek yağı
62.5 gr. pudraşekeri
80 gr. toz fındık
100 gr. tereyağı (eritilmiş)
150 gr. bitter çikolata (eritilmiş)

Beyaz pandispanya için fırınınızı 220 °C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtaları ve tozşekeri kremamsı bir kıvama gelinceye kadar mikser ile çırpın. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişastayı ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba ince bir tabaka halinde boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin
Şokola kremasını hazırlamak için kakao ile margarini ezerek karıştırın. Bir cezvede şekeri su ile birlikte kaynatın. Tereyağını ekleyin. Eriyince karışımı ateşten alın. İçine kakaolu margarini de katarak kremayı tamamlayın. Dama kreması için unu, nişastayı, şekeri, süttozunu, yumurtaları, suyu ve vanilini bir kapta mikser ile çırpın. Portakal suyunu ve eritilmiş çikolatayı katıp karıştırın
Şokola glasürü için ayçiçek yağın, pudraşekeri ve toz fındığı bir kapta karıştırın. Eritilmiş tereyağı ve bitter çikolatayı ekleyerek şekerli fındığa yedirin.
Aynı kalınlıkta hazırladığınız beyaz pandispanyayı ve kakaolu pandispanyayı kalıbınızın boyutuna göre kesin. Uzunlamasına ikiye bölün. Bir parça beyaz ve bir parça kakaolu pandispanyayı kalıbın dibine yerleştirin. Beyaz tarafın üzerine bir kat dama kreması, kakaolunun üzerine şokola kreması sürün. Kalan iki pandispanyadan kakaoluyu beyazın, beyazı da kakaolunun üzerine yerleştirin. Aynı şekilde kalan kremaları sürün.
Bir tepsiye fırın kâğıdı serin. Keki kalıptan tepsiye ters çevirerek çıkarıp üzerini şokola glasür ile kaplayın. Donuncaya kadar buzdolabında bekletip, dilimleyerek servis yapın.