



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DAMALI KEK

2 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı

5 yumurta

2 su bardağı (350 g) toz şeker

2 çay bardağı (200 ml) süt

2 çay bardağı (200 ml) sıvı yağ

4 su bardağı (400 g) buğday unu

2 yemek kaşığı (10 g) Pakmaya Kakao

Üzeri için:

1 paket Pakmaya Çikolatalı Krem Şanti

1 su bardağı (200 ml) soğuk süt

1 avuç taze yaban mersini (isteğe bağlı çilekle de süsleyebilirsiniz)

1 tatlı kaşığı Pakmaya Kakao

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve toz şekeri aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı ekleyip, tüm malzeme karışınca kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Hamuru ikiye ayırın. Yarısına Pakmaya Kakao ve 1 yemek kaşığı su ilave edin. Kakaolu karışımı iyice karıştırarak pütürsüz bir hamur elde edin.

Kek hamurlarını ayrı ayrı yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen kek kalıplarına (30 x 12 cm kadar) dökün.

Bu şekilde, her iki keki soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin.

Kekleri fırından alıp soğumaya bırakın.

Üzeri için Pakmaya Çikolatalı Krem Şanti ile soğuk sütü mikserde önce düşük, sonra da yüksek devirde yoğun bir kıvam alana dek kadar çırpın.

Kekler soğuyunca her birinden altışar adet dikdörtgen uzun parçalar kesin.

Aralarına ince tabaka halinde çikolatalı krem şantiden sürerek, fotoğrafta gördüğünüz gibi yan yana 4 dilim olacak şekilde 3 kat hazırlayın.

En son, spatula ile kalan çikolatalı krem şantiden üzerini ve kenarlarını da kaplayacak şekilde sürün.

Buzdolabında yarım saat belettikten sonra üzerini taze meyvelerle süsleyin, Pakmaya Kakao serpip servis yapın.



