



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 100 gr margarin
- 2 su bardağı un (silme)
- 3 yemek kaşığı sıvı damla sakızı
- 1 çay bardağı damla çikolata
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket şekerli vanilya
- Damla Sakızlı Kakao Sosu için:
 - 1 paket (25 gr.) kakao
 - 1 çay bardağı toz şeker
 - 3 çay bardağı su
 - 6-7 yemek kaşığı sıvı damla sakızı
 - 2 yemek kaşığı un
- Arası için:
 - 1 paket krem şanti (portakalı)
 - 1,5 çay bardağı soğuk süt
 - 1 adet isteğe göre küp küp doğranmış portakal
- Üzeri için:
 - 1 çay bardağı antepfıstığı

Yumurta ve toz şekeri kar gibi oluncaya kadar yüksek devirde mikseriniz ile çırpın (şeker tamamen eriyip bembeyaz olacak). Üzerine oda sıcaklığındaki margarini ekleyerek çırpmaya devam edin. Hepsi tamamen karışınca damla sakızı ve vanilin ekleyin. Un ve kabartma tozunu ekleyerek 2-3 dakika daha çırpın. Son olarak damla çikolatayı ekleyin ve spatula yardımıyla karıştırın. Kek kalıbını bir miktar margarin ile yağlayın ve içine un serpin. Unun fazlasını kalıbı ters çevirerek dökün. Kek karışımını kalıba dökün ve 180 derece önceden ısıtılmış fırında 35 dakika kadar pişirin. Pişen keki soğuması için 1 saat kadar dinlendirin.