



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 kaptan mikser ile çırpın. Portakal suyunu ve eritilmiş çikolatayı katıp karıştırın

Şokola glasürü için ayçiçek yağın, pudraşekeri ve toz fındığı bir kaptan 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.