



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAT KAT LEZZET

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3 yumurta akı  
1,5 su bardağı un  
1,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
125 g oda sıcaklığında tereyağı  
1,5 çay bardağı toz şeker  
3 yumurta sarısı  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

150 g kuvertür çikolata  
80 g beyaz çikolata

32x40 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta aklarını bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde köpük haline gelinceye kadar yaklaşık 2 dakika çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Tereyağı ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine yumurta sarıları, elediğiniz un, şekerli vanilin ve çırpıtığınız yumurta akını ilave edin. Mikserin orta devrinde 1 dakika çırpın. Hamuru, kenarlarında 1 cm boşluk kalacak şekilde pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kekin üzerini bir mutfak havlusu ile kapatın.

Kuvertür ve beyaz çikolatayı ayrı ayrı benmari yöntemi ile eritin. Keki 8 cm genişliğinde ve 30 cm uzunluğunda keserek toplam 5 parça elde edin. Bu uzun kek parçalarını aralarına kuvertür sürerek üst üste sıralayın. Keki karelere kesin ve servis tabağına alın. Üzerlerine kuvertür ve beyaz çikolatayı yayıp servis yapın.

