



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## RÜYA KEK

1 su bardağı oda sıcaklığında margarin  
3 adet orta boy yumurta  
1,5 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı süt (ılık)  
1 tatlı kaşığı vanilya  
1 yemek kaşığı kahve  
1,5 yemek kaşığı kakao  
200 gr Labne peyniri  
4 yemek kaşığı pudra şekeri  
2 paket kremşanti  
2 çay bardağı soğuk süt  
Kahveli Drajeler

Margarini çırpma kabına alın ve krema gibi oluncaya kadar yüksek devirde çırpın. Üzerine şekeri ekleyin ve eriyinceye kadar önce orta sonra yüksek devirde karıştırın. Karıştırmaya devam ederken yumurtaları tek tek bu karışıma ilave edin. Sütü, unu ve vanilya aromasını ilave ederek pürüzsüz bir karışım elde edinceye kadar 1 dakika daha orta devirde karıştırın. Kek karışımını eşit olacak şekilde 3 farklı kaseye paylaşın. İlk kaseyi sade bırakın, ikinci kaseye kakaoyu, üçüncü kaseye ise kahveyi ekleyerek iyice karıştırın. Kalıbınızı yağlayıp unlayın ve ilk karışımı içine dökerek 180 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Diğer kek karışımlarına da aynı işlemi uygulayın. Pişen kekleri kalıbindan çıkartman için 10 dakika kadar bekleyin. Tüm kekler pişip kalıplarından çıktığında soğuk süt ile şantiyi hazırlayın. İlk pandispanyayı servis tabağına koyun üzerine şantinin yarısını yayın. İkinci pandispanyayı da aynı şekilde yerşeltirdikten sonra kalan şantiyi üzerine yayın ve son katı yerletirin. Labne peyniri ve pudra şekerini iyice çırpın. Bir spatula yardımıyla pastanın üzerini kaplayın. İsteğe göre kahveli drajelerle süsleyerek servis yapın.

