



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SATRANÇ PASTA

- 1 sade pandispanya
- 1 kakaolu pandispanya
- 5 yumurta
- 1 litre süt
- 3 kaşık un
- 1 paket şekerli vanilin
- 4 bardak toz şeker
- 1 kaşık tereyağı
- 4 fincan şeker
- 4 fincan un
- 1 paket kabartma tozu
- Çikolata sosu

Pandispanyayı evde yapacaksanız yukarıdaki pandispanya malzemesinden iki ölçü yapın. (birine kakao ekleyerek) 175C'de pişirip, tamamen soğumasını sağlayın.

Krema malzemelerini (tereyağı hariç) bir tencereye alın, karıştırarak pişirin. Pişince ateşi kapatıp tereyağını ekleyin. Karıştırarak tereyağının erimesini ve kremanın tamamen soğumasını sağlayın. Krema soğurken pandispanyalarınızı ikiye bölün. (toplam dört parçanız olacak)

Bir kekten 3 farklı boyda daire elde edecek şekilde kesin. Bunun için farklı genişlikte iki kap kullanırsanız tüm kekleri eşit boyda kesmiş olursunuz. Kalan üç keki de aynı şekilde kestikten sonra geniş kakaolu kekin içine orta boy sade keki yerleştirin. Onun içine de küçük boy kakaolu keki koyun. Daha sonra sade büyük daireyi alın. Onun içine orta boy kakaolu daireyi, onun içine de küçük sade daireyi yerleştirin. Bu işleme kalan iki kek için de yapın. Fotoğrafta da göreceğiniz gibi ben orta daireleri kesmek için büyük bir kalıp kullandım. Ama bu en dıştaki kekin zaman zaman kopmasına neden oldu. Bu yüzden siz daha ufak bir kap kullanırsanız iyi olur.

Dış sade olan ilk parçayı servis tabağınıza yerleştirin. Kremayı sürüp üstüne kakaolu ile başlayan daireyi yerleştirin. Tekrar krema sürüp üçüncü ve dördüncü katları da bu şekilde tamamlayın. (katlar sade/kakao/sade/kakao şeklinde olacak). Tüm katlar tamamlandıktan sonra kalan kremayı kekin her tarafına yayın. Üzerine çikolata sos ile kare kar dama desenler yapın buzdolabında soğutun.

