

Damali Pasta

Malzemeler

Hamuru için:

250 gr tereyagi

4 su bardagi un

4 tatli kasigi kabartma tozu

45 gr kakao

6 adet yumurta

300 gr. pudra sekeri

2 tatli kasigi vanilya

Serbeti için:

10 adet cilek

2 yemek kasigi toz seker

Krema için:

2 paket taze sut kremasi

3 paket bitter cikolata

Suslemek için: cilek

Yapilisi

Oda sicakligindaki tereyagi ve elenmis pudra sekeri mikser ile krema kivamina gelene kadar cirpilir. Bu karisima 6 adet yumurtayi teker teker ilave edip cirpilir. Sonra sirasiyla un, kabartma tozu, vanilyayi da ilave edip cirpilir. Elde edilen hamur ikiye ayrilir. Bir tanesine kakao ilave edilip cirpilir. Bu iki renk hamur ayri ayri sikma torbalarina doldurulur. Kek kalibinin tabani pisirme kagidi ile kaplanir. Once kakaolu hamur kek kalibinin tam orta noktasina 1 lira buyuklugunde yuvarlak sekilde sikilir. Sirasiyla yuvarlagin etrafina yaklasik 1,5 cm kalinliginda beyaz ve siyah hamur sikmak suretiyle tekrarlanir. 180 derecede onceden isitilmis firinda pisirilir. Ayni sirayla tekrar bir tane daha hamur sikip pisirilir. Son olarak 3. hamuru digerlerinin tam tersi olarak once beyaz hamurdan baslamak suretiyle sikilir. Diger tarafta 10 adet cilegi elektrikli dograyici ile pure haline getirilir. Bu pureye seker ilave edip kaynatilir. Eger sulu olmazsa biraz su ilave edilebilir. Uzerinin kremasi icin taze sut kremasi bir tencerede isitilip cikolatalar eklenir. Eriyene kadar karistirilir ve mikser ile iyice cirpilir. Soguyunca bir sure buzdolabinda bekletilir. Servis tabagina ilk olarak orta noktasi siyah hamur olan kek yerlestirilir. Uzerine cilekli sos firca yardimi ile surulur. Ikinci kat olarak orta noktasi beyaz hamur olan kek yerlestirilip cilek sosu surulur. Son olarak da 3. hamur yerlestirilip ayni islemi tekrarlanir. Uzerine krema duzgun sekilde surulup cileklerle suslenir. Buzdolabinda birkac saat beklettikten sonra servis yapılabilir.