



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI RULO PASTA

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

Keki için:

5 yumurta

5 yemek kaşığı toz şeker

4 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı kakao

Yarım paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Çikolata kreması için:

100 ml krema

150 g beyaz çikolata

Üzeri için:

Kakao

Kremayı hazırlamak için krema ve çikolatayı bir sos tenceresine alın. Çikolata tamamen eriyene kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp bir mikser ile çırpın. Ilınan kremayı buzdolabına alıp soğutun. Yumurtalar ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alarak şeker tamamen eriyene kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip tekrar çırpın. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Keki yağlı kağıt üzerine bir spatula yardımıyla yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra temiz bir mutfak bezinin üzerine alın. Bezle rulo şeklinde sarın. Soğuduktan sonra keki açıp üzerine soğuyan kremayı yayın. Tekrar rulo şeklinde sarıp 1-2 saat dinlendirin. Üzerine kakao serpin. Dilimleyerek servis yapın.

