



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŞEKERLİ RULO PASTA

250 gr krema
300 gr kestane şekeri
5 yumurta
1 paket bitter çikolata
8 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı kahve

Bir çorba kaşığı suyla kahveyi karıştırın. Kahveyi ve cikolatayı, benmari usulü eritip, soğumaya bırakın. Yumurtaların akını ve tozşekeri çırpıp, yine berimari usulü eritin. Köpük haline geldikten sonra, soğumaya bıraktığınız çikolatalı karışımın içine boşaltın. Bir kaşık yardımıyla aynı yönde karıştırın. Bu karışımı yağlı kağıtla kaplı tepsinin içine hiç kaşık kullanmadan boşaltın. 15 dakika kadar pişirdikten sonra, bir gece dinlendirin. Tepsiden çıkardığınız kekin üzerinden yağlı kağıdı yavaşça sökün, kremayı karıştırarak kekin üzerine sürün. Kestane şekerlerini yerleştirdikten sonra, keki yavaşça rulo haline getirin. Üstünü pudra şekeri ve kestane şekeriyle süsledikten sonra servis yapın.