ÇİKOLATA KREMALI RULO PASTA

16 dilim hamur için:
5 yumurta
5 yemek kaşığı şeker
5 yemek kaşığı su
3 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı karbonat
1 tutam kabartma tozu
1 çorba kaşığı kakao
Şurubu için:
4 yemek kaşığı su
75 gr şeker
20 ml. süt
Krema için:
300 gr sütlü çikolata
400 gr tereyağı
8 yumurta sarısı
50 gr badem ezmesi
Pudra şekeri

Yumurtaların sarısı ve beyazı ayrılır. Çok temiz bir kapta bir tutam tuz ile yumurta akı kar haline getirilir.
Sonra tahta bir spatula ile şeker eriyene dek dikkatli bir şekilde karıştırılır. Sonra suyu karıştırıp en son yumurta sarılarınıda tahta kaşıkla karıştırın.
Kabartma tozu, karbonat, kakao ve unu bir kapta karıştırıp yumurtalı karışıma tepeden yağmur gibi ekleyin.
Bu hamurunuzun güzel kabarmasını sağlıyacaktır. 12-15 dk. fırında pişen kek pandispanyasını soğutarak dinlendirin.
Şurup için süt ve suyu ısıtıp içinde şekeri eritin.
Krema içinse çikolatayı benmari usulü eritip içinde tereyağını da karıştırın. Yumurtaları tek tek eklerek çırpmaya devam edin. Arzu ettiğiniz miktarda şekeri de ekleyip güzelce karıştırın. Daha sonra kremayı bir yerde de biraz dinlendirin.
Bu arada pandispanyayı şurup ile ıslatalım. İçine gerekli miktarda kremadan sürüp rulo haline getirelim.
En son sütünü gene krema ile kaplayıp badem ezmesi ile yaptığımız şekillerle süsleyelim.

© lezzetler.com tarif no:132477 • adı:Çikolata Kremalı Rulo Pasta • gönderen:hatun gün • indirme tarihi:04.05.2024 - 16:33