



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FISTIKLI RULO PASTA

5 adet yumurta
1 su bardağından bir parmak eksik tozşeker
1,5 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
150 ml krema (bir kutu 200 ml)
1 çay bardağı damla çikolata
1 çay bardağı kavrulmuş antepfıstığı
1 paket kakaolu krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
Üzerine:
Toz antepfıstığı
Süslemek için:
1 paket jöle
Çilek

Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Sarılarını derin bir kapta toz şekerin yarısı ile köpük olana kadar çırpın. İçine un ve kabartma tozu koyup, tüm malzemeyi mikserle 2-3 dakika çırpın. Yumurta aklarını da kalan toz şeker ile köpürene kadar çırpın ve diğer karışımın içine katıp, silikon bir kaşıkla alttan üste doğru havalandırarak hamura yedirin. Fırın tepsisinin içine yağlı kağıt serin ve karışımı içine boşaltıp, spatula ile ince tabaka şeklinde yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Pişip, soğuduktan sonra üzerine ince tabaka halinde krema sürün. Antepfıstığı ve damla çikolata serpin. Kakaolu krem şantiyi soğuk sütle çırpıp, ince bir tabaka şeklinde çikolata ile fıstığın üzerine sürün. Keki, rulo şeklinde sarın ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Üzerine çok ince tabaka şeklinde krem şanti sürün ve toz antepfıstığı serpin. Süslemek için jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayın ve çilekleri batırıp, donması için 5 dakika bekletin. Donduktan sonra pastanın üzerine dizin ve dilimleyerek servis yapın.

