ÇİKOLATALI FRANSIZ RULOSU

6 yumurta, akları sarıları ayırılmış
1/4 çay kaşığı vanilya esansı
225 gr pudra şekeri
50 gr kakao
İçi İçin:
100 gr çikolata
2 yemek kaşığı su
450 gr şantili Krem
Üstü:
150 gr krema
Çiçek şekerlemeleri
Nane yaprakları

33 x 21 cm. boyutundaki rulo kalıbını yağlı kağıt ile döşeyin. Yumurta sarıları, vanilya esansı ve şekeri krem haline gelene dek çırpın. Eleyip kakaoyu da katın. Yumurta aklarını kar haline gelene dek çırptıktan sonra karışıma katın. Hazırlanan kalıba boşaltıp, köşelere girmesine de özen.göstererek düzgün bir biçimde yayın. Önceden ısıtılmış fırında 20 dakika ya da yumuşak fakat bastırıldığında kabarıklığını koruyacak duruma gelene dek pişirin. Fırında fazla kalırsa, rulo biçimi verilirken kıvrılabilir. Fırından çıkardıktan sonra çekmesi için birkaç dakika bekledikten sonra bir yağlı kağıt yayarak onun üstüne kalıbı ters çevirerek çıkarın.
Çikolatayı parçalayıp, kaynar su üstüne oturttuğunuz bir kabın içinde eritin. Düzgün bir görünüm alana dek karıştırıp kekin üzerine yayın. Çikolatanın üzerine de Şantili Kremi yayın. Rulo biçiminde kıvırıp servis tabağına alın ve üstünü torbadan kurdele biçiminde sıkacağınız Şantili Krem ve şekerlemelerle, nane yaprakları ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:50390 • adı:Çikolatalı Fransız Rulosu • gönderen:tel dolap • indirme tarihi:05.05.2024 - 18:48