



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI FRANSIZ RULOSU

6 yumurta, akları sarıları ayrılmış

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 çırpıktan 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 kabin içinde eritin. Düzgün bir görünüm alana dek karıştırıp kekin üzerine yayın. Çikolatanın üzerine de Şantili Kremi yayın. Rulo biçiminde kıvrıp servis tabağına alın ve üstünü torbadan kurdele biçiminde sıkacağınız Şantili Krem ve şekerlemelerle, nane yaprakları ile süsleyin.