



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI RULO PASTA

4 yumurta (aki ve sarısı ayrılacak)
4 yemek kasığı sıcak su
160 gr tozşeker
160 gr un
yarım çay kasığı kabartma tozu
1c Kreması için :
2 paket krem santi
100 gr çikolata
1 yemek kaşığı margarin
2 tane muz
çikolata glasuru çikolata kırıkları
Üzeri için :
3 paket krem santi
Benmari usulü eritilmiş çikolata

Yumurtaların akını sarısından ayıralım. 4 yemek kasığı sıcak suyu yumurtaların akına ilave edip mikserle çirpalım. Sonra bir taraftan çirpmaya devam edip diğer bir taraftanda toz şekeri yavaş yavaş ilave edelim. Krema kıvamını alana kadar çirpalım. Sonra bu karışımı ayrı bir yerde catalla çirpilmiş yumurta sarılarını ekleyip yine çirpmaya devam edelim. Son olarak un ve kabartma tozunu bir kapta karıştırıp hamurumuza elek ile eleyelim, bu sefer bir spatula yardımı ile alttan yukarı doğru yavaşca karıştıralım ve unu hamura yedirelim. Bu karışımı kağıtli tepsimize döküp resimdeki gibi düzleyelim.önceden ısıtılmış fırında 225 dereceli fırında 10 dakika pisirelim.

Temiz bir mutfak bezi veya yağlı kağıdın üzerine toz şeker serpiştirelimve üzerine pisen kekimizi ters çevirip üzerindeki yağlı kağıdı çıkartalım, sonra sıcak halde kekimizi rulo yapıp mutfak bezimize veya sofrabezimize sarıp buzdolabında soğuyana kadar tutalım. Kekimiz soğurken hemen kremamızı yapmaya başlayalım.krem santilerimizi üzerindeki süt miktarına göre çirpalım. diğer yandna çikolatayı benmari usulü eritip içine tereyağını katıp çikolatamızın içinde eritelim.sonra bu çikolatamızı krem santimize katıp çirpalım.

Soğuyan kekimizi acip içine kremamızı ve en basında muzlarımızı düz bir sıra halinde yerleştirelim. Sonra pastamızı alttaki yağlı kağıt yardımı ile tutup tekrar rulo yapalım.sonra üzerine krem santi yapıp her tarafına sürelim ve düzleyelim.en son da çikolata glasuru ile süsleme yapalım. İsteyen çikolata kırıklarında serpiştirebilir.

