



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI RULO PASTA

Fatoş Aktaş

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 türk kahvesi fincanı elenmiş un
1 türk kahvesi fincanı kaynar su
1 fiske tuz
İçi ve dışı için:
1 paket hazır pasta kreması
300 ml süt
1 su bardağı damla çikolata
Süslemeler için:
Renkli şekerler
Dondurulmuş vişne

Yumurta aklarını ayırıp 1 fiske tuz ile mikserde iyice çırpalım. Kar haline dönüşünce bir kenarda bekletelim. Başka bir kaptaki yumurta sarılarıyla şekerini çırpalım. Kaynar suyu azar azar ilave edip çırpalım. Kabartma tozunu vanilyayı ve unu ekleyelim. En son kar halindeki yumurta aklarını söndürmeden bir spatula yardımı ile hamurumuza yedirelim. Yağlı kağıt serdiğimiz geniş fırın tepsisine kek hamurumuzu yayalım. (rulo pasta için fırınların kendisinden çıkan tepsileri kullanıyoruz çünkü pandispanyamızın ince olması lazım.) 150 derecedeki fırınımızda kekimizi kontrol ederek hafif pempeleşene kadar pişiriyoruz. (Yaklaşık 30 dakikamızı alıyor pişmesi.) Kekimiz pişerken 300 ml süt ile 1 paket pasta kremamızı hazırlıyoruz. (pasta kreması içine de dışına da yetiyor) Kekimiz pişince fırını kapatıp keki fırın içinde 5 dk dinlendiriyoruz. Sonra çıkarıp yağlı kağıttaki kekimizi kağıdından çıkarmadan rulo yapıp sarıyoruz. Bu şekildeyken üzerine temiz bir bezi ıslatarak örtüyoruz. Kekimizi üzerindeki nemli bezle rulo halde soğumaya bırakıyoruz. Kekimiz soğuduktan sonra yağlı kağıttan ayırıyoruz. Halen rulo formunu koruyan kekimize dikkatlice pasta kremamızdan sürüyoruz ve arasına 1 bardak damla çikolatamızı eşit halde dağıtıp dikkatlice rulo yapıyoruz. Artan kremamızı üzerine sürüp renkli şekerler ve vişne ile süslüyoruz. 1 gece buzdolabında dinlendirdikten sonra nefis yumuşacık rulo pastanız hazır.

