



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI RULO PASTA

3 tane yumurta
3 kahve fincanı toz şeker
3 kahve fincanı un
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
KREMASI İÇİN;
1 tane yumurta sarısı
6 yemek kaşığı toz şeker
3 su bardağı süt
3 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı nescafe
2 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı margarin

Şekeri ve yumurta sarılarını birlikte çırpın.Sütü,kakaoyu,nescafeyi ve nisastayı karıştırın.Yumurtalara ilave edin. Muhallebi kıvamında pişirin ve ocaktan. İçine margarini ve vanilyayıda ilave edip mikserle 5 dakika çırpın. Bir kenarda bekletin.

Başka bir derin kapta pastanın hamurunu hazırlayın.Yumurtaları şekeri beyazlayıncaya kadar çırpın. Ununu, vanilyayı, kakaoyu, kabartma tozunuda ilave edip en fazla 1-2 dakika hepsini çırpın. Yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen fırın tepsisine düzgün bir şekilde hamuru yayın.

175 derecede biraz pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkarınca kağıdıyla birlikte uzunlamasına sarın. Biraz bekletip dikkatlice açıp kağıdını çıkarın, hazıladığınız kremayı yayın ve içine çikolata parçaları koyun. hemen rulo şeklinde sarın.Kalan kremadan üstünede sürün.Tekrar çikolata parçalarıyla süsleyin. Buzdolabında 2-3 saat soğutun.

[ML® Kakaolu Rulo Pasta için tıklayın](#)
