



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATALI RULO PASTA

100 gr bitter çikolata  
150 gr toz şeker  
5 yumurta  
2 yemek kaşığı pudra şeker  
Krema için  
100 gr beyaz çikolata  
250 ml krema

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Şeker ve yumurta sarılarını mikserle 3-4 dakika çırpın ve çikolataya ekleyin. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını iyice katılaşıncaya kadar çırpın ve kaşıkla eritilmiş çikolata ekleyip çırpmadan karıştırın. Hamuru 33 cm x 23 cm ölçülerinde yağlı kağıt serili kalıba aktarın ve 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Genişçe kesilmiş yağlı kağıt üzerine pudra şeker serpiştirin ve fırından çıkardığınız keki kağıdın üzerine transfer edin. Rulo şeklinde sararak soğumaya bırakın. Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin ve soğuduktan sonra krema ile katılaşıncaya kadar çırpın. Kekin üzerine kremayı yayın ve tekrar rulo şeklinde sarın. Üzerine pudra şeker serpiştirip servis yapın.

