



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI RULO PASTA

250 gr margarin
4 yumurta
1 su bardağı pudraşeker
2.5 su bardağı un
1 su bardağı süt
1.5 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım su bardağı vişne reçeli
Yarım su bardağı kırılmış iç antepfıstığı
Çikolatalı Ganaj için:
150 gr bitter çikolata
60 ml krema

Margarini eritip ılıtın. Yumurta aklarını sarılarından ayırın. Margarin, pudraşeker, yumurta sarıları, un, süt ve kabartma tozunu çirpin. Yumurta aklarını kar gibi olana kadar çirpin. Margarinli karışıma ekleyin. Karışımı yağlanmış kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Keki fırından alıp soğutun. Küçük parçalara ayırın. Vişne reçelini kek parçacıklarına ekleyip karıştırın. Karışımı 20x20 cm boyutunda alüminyum folyonun üzerine alıp baton hale getirin ve sıkıca sarın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Çikolatayı küçük parçalara bölüp tencereye alın. Kremayı ekleyip tencereyi içi kaynar su dolu bir başka kabın üzerine yerleştirin. Karıştırarak eritin. Ocaktan alıp ılındırın. Alüminyum folyoyu tatlının üzerinden dikkatlice çıkarın ve ızgara teli üzerine alın. Sosun yarısından fazlasını tatlının üzerine dökün. Katılaşması için buzdolabında 15 dakika bekletin. Kalan sosu tatlının üzerine dökün. Buzdolabında 10 dakika daha bekletin. Kırık fıstıkla süsleyip servis yapın.

