



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ RULO PASTA

<https://www.elele.com.tr>

5 yumurta
5 yemek kaşığı toz şeker
5 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Kreması için
2 su bardağı süt
5 yemek kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı un
125 g tereyağı
1 paket vanilya
5-6 çilek
Üzeri için:
160 ml krema
160 g bitter çikolata
80 g beyaz çikolata
9 çilek

Kreması için süt, toz şeker ve unu bir sos tenceresine alın. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Tereyağı ve vanilyayı ilave edip ocaktan alın. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Üzerini streç filmle sarıp buzdolabında bekletin. Keki için, yumurtalar ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alın. Şeker tamamen eriyinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Un, kakao ve kabartma tozunu ilave edip bir spatula yardımıyla tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar karıştırın. Harcı yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yayın. 170 derece fırında 12-13 dakika pişirin. Fırından çıkartıp rulo şeklinde sarın ve soğumaya bırakın. Soğuyan keki açıp arasına krema sürün ve küp doğradığınız çilekleri yayın. Tekrar rulo yapın. Üzeri için kremayı bir sos tenceresinde ısıtın. Bitter çikolatayı ilave edip çikolata eriyinceye kadar karıştırın ve ocaktan alın. Rulo pastanın üzerini kremalı çikolata ile kaplayın. Benmari usulü erittiğiniz beyaz çikolata ve bütün çilek ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.



