ÇİLEKLİ RULO PASTA

300 gr krema
250 gr çilek
pudra şekeri
4 adet yumurta
100 gram bitter çikolata
6.5 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı granül kahve
1 çorba kaşığı portakal suyu

Bir çorba kaşığı suyla kahveyi karıştırın. Kahveyi ve cikolatayı, benmari usulü eritip, soğumaya bırakın.
Yumurtaların akını ve tozşekeri çırpıp, yine berimari usulü eritin. Köpük haline geldikten sonra, soğumaya bıraktığınız çikolatalı karışımın içine boşaltın. Bir kaşık yardımıyla aynı yönde karıştırın. Bu karışımı yağlı kağıtla kaplı tepsinin içine hiç kaşık kullanmadan boşaltın.
15 dakika kadar pişirdikten sonra, bir gece dinlendirin. Tepsiden çıkardığınız kekin üzerinden yağlı kağıdı yavaşça sökün.
Portakal suyuyla kremayı karıştırarak kekin üzerine sürün. Ufak ufak dilimlediğiniz çilekleri de yerleştirdikten sonra, keki yavaşça rulo haline getirin.
Üstünü pudra şekeri ve çilekle süsledikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:1891 • adı:Çilekli Rulo Pasta • gönderen:Şimal Yıldızı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:57