



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DESENLİ İSVİÇRE RULOSU

1 su bardağı un  
1 yemek kaşığı kakao  
25 gr rendelenmiş sütlü çikolata  
25 gr rendelenmiş beyaz çikolata  
3 adet yumurta  
yarım su bardağı toz şeker  
6 yemek kaşığı margarin  
1,5 su bardağı pudra şekeri  
1 yemek kaşığı kakao  
1 paket vanilya  
3 yemek kaşığı iri çekilmiş badem  
25 gr margarin

Fırını 200 dereceye ayarlayın. 30 x 20 cm'lik dikdörtgen fırın kabına yağlı kağıt serin. Unun yarısı ile kakaoyu derin bir kaptaki karıştırın. Rendelenmiş sütlü çikolatayı ilave edin. Kalan unu başka bir kaptaki sanayagi rendelenmiş beyaz çikolata ile karıştırın. Yumurtalarla şekeri ısıya dayanıklı bir kaba alıp çırpın. Kabı içi kaynar su dolu kabın üzerine yerleştirip karışım yoğunlaşana kadar çırpmaya devam edin. Kabı ocaktan alıp karışımın yarısını başka bir kaba aktarın. Beyaz çikolata karışımını bir kaba, sütlü çikolata karışımını ise diğer kaba ilave edin. Her iki kaba da Birer yemek kaşığı su ilave edip karışımların yumuşamalarını sağlayın. Her iki karışımı fırın kabına aralıklı olarak dökün. Tahta çubukla karıştırıp harelî bir hamur elde edin. Yaklaşık 15 dakika pişirin. İlininca kalıptan çıkarın. Kenarlarını keserek düzgün bir hale getirin. Nemli bir bezle sarıp soğumaya bırakın. sanayagini pudra şeker, kakao ve vanilya ile iyice çırpın. Bademi ilave edip karıştırın. Kegin üzerine sardığınız bezi alın. Tüm yüzeyine kremayı yayın. Uzun taraftan başlayıp rulo şeklinde sarın. Rendelenmiş çikolata ile süsleyip servis yapın.