



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ RULO PASTA

250 gr krema
10-15 tatlı olgun erik
5 yumurta
1 paket bitter çikolata
8 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı kahve
Pudra şekeri

Bir çorba kaşığı suyla kahveyi karıştırın. Kahveyi ve cikolatayı, benmari usulü eritip, soğumaya bırakın. Yumurtaların akını ve tozşekeri çırpıp, yine benmari 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, kremayı karıştırarak kekin üzerine sürün. Ufak ufak dilimlediğiniz erikleri de yerleştirdikten sonra, keki yavaşça rulo haline getirin. Üstünü pudra şekeri ve erikle süsledikten sonra servis yapın.