



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GİYOM TEL RULOSU

2 çorba kaşığı tereyağı  
5 yumurtanın sarısı  
5 yumurtanın akı  
80 gr (3/4 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı şeker  
180 gr sütsüz (bitter) çikolata  
3 çorba kaşığı soğuk su  
250 gr (1 su bardağı) krem şanti  
1 çay kaşığı vanilya esansı

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220° C) getirip ısıtınız. 1 çorba kaşığı yağ ile rulo tepsinizi yağlayarak üstüne bütün kenarlarından sarkacak biçimde yağlı kağıt yayıp, geri kalan 1 çorba kaşığı yağı da kağıda sürünüz. Orta boy bir kapta yumurta sarılarını, rengi açılıp kalınlaşınca kadar yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla çırpınız. 80 gr şekeri yavaş yavaş çırpılarak yumurta sarılarına ekleyiniz.

Çokolatayı 3 çorba kaşığı suya koyup küçük bir tencerede hafif ateşte devamlı karıştırarak eritiniz. Erir erimez ateşten alıp, biraz soğuyunca yumurta sarısı karışımına ekleyerek telle iyice çırpınız.

Başka bir kapta yumurta aklarını telle iyice sertleşinceye kadar çırpınız.

Yumurta akını madeni bir kaşıkla yumurta sarısı - çikolata karışımına katınız. Bu çokolatalı karışımı kaşıkla tepsiye yayarak fırında 10 dakika pişiriniz.

Fırınınızı orta sıcaklığa (170° C) getirerek 10 dakika daha, sokulan bir şiş temiz ve kuru olarak çıkana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp nemli bir bezle örterek 15 dakika bekletiniz. Keki, üstüne hafifçe pudra şekeri serpilmiş temiz bir yağlı kağıda ters yüz edip buzdolabında 30 dakika soğumaya bırakınız. Buzdolabından alıp rahatça sarabilmek için keskin bir bıçakla kenarlarından 5'er cm kesiniz. Kağıdın da yardımıyla rulo yapıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kapta, krem şantiyi, kalan 1 tatlı kaşığı şekeri ve vanilya esansını telle yada elektrikli çırpıcı ile kalınlaşınca kadar iyice çırpınız.

Ruloyu açarak, kremayı bıçakla kekin üstüne yayınz. Keki tekrar rulo yapıp alüminyum kağıda sararak, 30 dakika buzdolabında bekletiniz. Buzdolabından alıp, alüminyum kağıttan çıkararak servis ediniz.

Not: Bu zengin çokolatalı rulunun sarılması zordur, kolaylıkla kırılabilir. (Yağlı kağıt yerine nemli bir bezin üstüne almakla, daha kolay kesmek için de bir gün önceden yapmakla, en iyi sonuç elde edilir.)



Fotoğraf "afi" tarafından gönderildi. 28.08.2016

