



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSVİÇRE RULOSU

4 büyük yumurta
0,5 pudra şekeri
100 g kendinden kabaran un serpmek için pudra şekeri
4 tepeleme yemek kaşığı çilek veya frambuaz reçeli, veya limon tatlısı veya yumuşak yağlı krema ve biraz reçel
Yumuşak Yağlı Krema
170 g margarin, yumuşak kıvamda
340 g toz şeker, elenmiş

Fırını önceden 220°C/425°F/Gaz 7 derecede ısıtın. Yaklaşık 33x22 cm büyüklüğünde rulo kek kalıbını yağlayın ve pişirme kağıdı yerleştirin.

Yumurtaları ve şekeri büyük bir kaseye koyun. Karışım pürüzsüz ve kabarık bir kıvam alana ve çırpıcı kaseden yukarı doğru çıkarılınca uzun bir şerit oluşturana kadar elektrikli mikserle yüksek hızda çırpın. Karışımın içine elenmiş unun hepsini tek seferde dikkatlice ekleyin. Çok fazla karıştırmayın aksi takdirde kek çok yumuşak olmaz. Karışımı hazırlamış olduğunuz kalıba dökün ve yavaşça sallayarak karışımın köşelere de yayılmasını sağlayın.

Önceden ısıtılmış fırında 10 dakika veya kek altın sarısı olana ve kalıbın kenarlarından taşana kadar pişirin.

Kek pişerken tezgaha kek kalıbından daha büyük bir pişirme kağıdı serin. Üzerine birkaç yemek kaşığı pudra şekeri serpin.

Pişmiş olan keki pudra şekeri serpilmiş yağlı kağıt üzerine çevirin. Kekin altındaki yağlı kağıdı dikkatlice çıkarın. Kekin kısa kenarının uç kısmını keskin bir bıçakla 2,5 cm kadar kesin (çentik açın). Tamamen kesmemeye dikkat edin. Birkaç dakika soğumaya bırakın.

Yağlı krema için margarinle toz şekeri tamamen karışana ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Reçel ve yağlı kremayı kekin üzerine düzgün bir şekilde yayın. Eğer kek çok sıcaksa reçeli daha fazla emer.

Keki çentik açtığınız taraftan başlayarak dikkatlice rulo yapın. Keskin bir bıçakla kesmeden önce soğumaya bırakın.

