



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVE KREMALI ÇİKOLATALI RULO

1 yemek kaşığı granül kahve
300 gram bitter çikolata
60 ml sıcak süt
4 adet yumurta
1 çarba kaşığı kakao
2 kahve fincanı esmer şeker
1 çay bardağı çikolatalı drajeler
1 çay kaşığı su (sıcak)
300 ml krema (çirpılmış)
2 yemek kaşığı granül kahve (suda eritilmiş)
1 yemek kaşığı pudra şeker

Çikolatayı küçük parçalara ayırın. Su, granül kahve ve çikolatayı bir tencereye alın. Kısık ateşte ısıtın. Malzemeler özleşene kadar karıştırın. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarını esmer şekerle çirpin, çikolatalı karışıma ekleyin. Yumurta aklarını mikserle kar gibi olana kadar çirpin. Çikolatalı karışıma ekleyin. Karışımı yağlı kağıt serili 25x30 cm ebatlarında bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp üzerini kağıt havlu ile kapatın. Islatılmış granül kahve, sıcak su, krema ve pudraşekeri mikserle çirpin Kağıt havluyu kekin üzerinden kaldırın ve kremalı karışımı kekin üzerine yayın. Keki uzun tarafından başlayarak rulo şeklinde sarın Sarma işlemi sırasında kağıdı kekten çıkarın Keki 30 dakika buzdolabında bekletin. Üzerini süsleyip servis yapın.