



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ RULO PASTA

2 orba kaşığı kahve
100 gram sütsüz çikolata
4 yumurta
6,5 çorba kaşığı toz şeker
1 orba kaşığı kakao
Krema için:
1,5 çorba kaşığı süt
25 gram rendelenmiş beyaz çikolata
2 orba kaşığı kahve
6,5 çorba kaşığı pudra şeker
5 orba kaşığı margarin
2 muz

Ön hazırlık olarak fırını 180 derecede ısıtın. Bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. 2 çorba kaşığı kahveyi 1 çorba kaşığı suda eritin. Sütsüz çikolatayı küçük bir sos. kabına koyup, karıştırarak benmari usulü eritin. Yumurta sarılarını şekerle birlikte çırpın. Çikolata ve kahveyi yumurtalı karışımına katın. Yumurta aklarını da kar haline gelene kadar çırparak ilave edin. Fırın tepsisine döküp, 15 dakika dakika pişirin. ıkartıp üzerine kakao serpin. Yağlı kağıtla birlikte rulo yapın. Krema için beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Süt ve kahveyi ekledikten sonra soğumaya bırakın. Başka bir kasede pudra şekerıyla yağ çırpın. ikolatalı karışımına katın. Ruloyu açın. Kremayı dökün. Boyuna kestiğiniz muzları da koyup tekrar rulo yapın. Üzerine pudra şeker serpin. Soğutup, servis yapın.