



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU RULO PASTA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

4 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı un

1 yemek kaşığı kakao

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı vanilin

Bir tutam tuz

İç Harcı İçin:

1 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı nişasta

1 yumurta sarısı

1 paket vanilin

125 gram tereyağı

Kaplamak İçin:

Pudra şekeri

Çilek, çikolata parçaları

Fırını 180 dereceye ısıtılır. Yağlı kağıt serili bir fırın tepsisi hazırlanır.

Hamur için; yumurta ve şeker mikserle beyazlaşana kadar çırpılır.

Üzerine elenmiş un, kakao, kabartma tozu ve vanilini eklenip spatula ile karıştırılır.

Hazırlanan hamur fırın tepsisine dökülür, önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika kadar pişirilir.

Fırından çıkan sıcak hamur yağlı kağıt yardımıyla rulo şeklinde sarılır ve soğuması için bekletilir.

İç harç için; süt, toz şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını karıştırarak pişirilir.

Kaynayan karışıma tereyağı eklenir ve kıvam alana kadar karıştırarak pişirilir. Vanilin eklenip ocaktan alınır.

Soğuyan hamura, iç harç sürülür ve tekrar rulo şeklinde sarılır.

Servis tabağına alınır, üzeri pudra şekeri, çikolata veya çilek ile süslenir. Ardından pasta dilimlenerek servise hazır hale gelir.



