



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZLI RULO PASTA

250 gr krema
250 gr kiraz
5 yumurta
1 paket bitter çikolata
8 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı kahve

Bir orba kaşığı suyla kahveyi karıştırın. Kahveyi ve cikolatayı, benmari usulü eritip, soğumaya bırakın. Yumurtaların akını ve tozşekeri çırpıp, yine berimari usulü eritin. Köpük haline geldikten sonra, soğumaya bıraktığınız çikolatalı karışımın içine boşaltın. Bir kaşıık yardımıyla aynı yönde karıştırın. Bu karışımı yağlı kağıtla kaplı tepsinin içine hiç kaşıık kullanmadan boşaltın. 15 dakika kadar pişirdikten sonra, bir gece dinlendirin. Tepsiden çıkardığınız kekin üzerinden yağlı kağıdı yavaşça skn. Kremayı karıştırarak kekin üzerine sürün. Kirazları yerleştirdikten sonra, keki yavaşça rulo haline getirin. Üstünü pudra şekeri ve kirazla süsledikten sonra servis yapın.