



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANE KREMALI ÇİKOLATA RULO

Gereçler:

2 yumurta

50 gr pudra şeker

50 gr undan bir kaşık eksik

1 kaşık kakao

Biraz daha pudra şekeri

İçi:

50 gr tereyağı

75 gr elenmiş toz şeker (üstü için)

Birkaç damla nane esansı

10 x 28 cm. boyutundaki teneke kalıbı yağlayıp, dip ve kenarlarına yağlanmış yağlı kağıt döşeyin. Yumurta ile şekeri hafif ve krem görünüşü alana ve kaldırıldığında uzayana dek çırpın. Un ve kakaoyu üstüne eleyerek iyice yedirin. Kalıba boşaltın. Hafifçe bastırıldığında kek eski kabarık durumunu alana dek orta ısıdaki fırında 7-10 dakika pişirin. Üstüne pudra şekeri serpilmiş yağlı kağıda çıkarıp, kenarlarını düzelttikten sonra rulo halinde kağıda sarılı olarak soğumaya bırakın.

Yağ ile şekeri krem haline getirip, nane esansını ekleyin. Yağlı kağıdı çıkarıp rulo keki açın ve ortasına hazırladığınız bu kremayı yayıp, yine rulo yapın. Servis yapmadan önce, rulonun üstüne pudra şekeri serpin.