

Cikolatali Rulo Pasta

Malzemeler

3 adet yumurta

1 cay bardagi toz seker

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 bucuu su bardagi un

Kremasi icin:

2 su bardagi sut

1 cay bardagi toz seker

2 corba kasigi un (tepeleme)

2 corba kasigi kakao

Uzeri icin:

1 poset kakaolu krem santi

1 cay bardagi soguk sut

80 gr bitter cikolata

Yapilisi

Karistirma kabina yumurtalari kiralim. Uzerine toz sekeri ilave edip, 2 dakika cirpalim. Unu , kabartma tozunu, vanilyayi da ekleyip tekrar karistiralim.Firin tepsisine yagli kagit serelim. Uzerine hazirladigimiz kek harcini yayalim.Onceden isitilmis 200 derece firinda 8-10 dakika pisirelim. Bu sureyi gecirmememiz gerekiyor cunku hamurumuz sertlesir.Firindan cikardiktan sonra ilk sicakligi cikar cikmaz kremasini koymadan yagli kagitla rulo yapalim. Cunku soguyunca rulo seklinde katlamasi zor olur ve kekimiz dagilabilir.Kremanin yapilisi:

Bir tencereye sutu, sekeri, unu, kakaoyu koyup cirparak kaynatalim.Kisik ateste 2-3 dakika pisirdikten sonra sogumaya birakalim.Santimizi sutle ayri bir kasede cirpalim. Soguyan kremamizin kivami cok koyu olursa santiden biraz alip kivamini acabiliriz. Ya da bu islemi sutle de yapabiliriz.Rulo seklinde pasta kekimizi geriye acip, yagli kagidimizi cikartip, sarmayi kolaylastirmak icin yine yagli kagidimizin uzerine koyalim.Sonra kremamizi pasta kekinin icerisine surelim.Yagli kagidin yardimiyla bir ucundan baslayarak pastamizi siki bir sekilde sarip rulo haline getirelim. Rulomuzun bitis yerini servis tabagimizin altina getirelim.Pastamizin uzerini santiyle kaplayip sogumasi icin buzdolabina kaldiralim. 3-4 saat beklettikten sonra pastamizi cikarip, uzerine benmari usuluyle eritilmis cikolatayi dokup, kaplayalim ve tekrar buzdolabina kaldiralim. Pastamizin cikolatasi sertlestiginde dolaptan cikartip, servis edelim. AFIYET OLSUN:)