

Isvicre Rulosu

Malzemeler

4 adet yumurta

113 gr. pudra sekeri

113 gr. un

Icine surmek icin;

170 gr. margarin veya tereyagi

340 gram toz seker

Recel

Yapilisi

Firini onceden 180 dereceye getirip isitin.

Oda sicakligindaki yumurtalar ile pudra sekerini iyice mayonez kivamina gelene kadar yuksek devirde cirpin.

Unu ayri bir kapta eleyin ve tek seferde dikkatlice karisiminiza ekleyin.

Cok dusuk devirde cok az cirpin ve yagli kagit serilmis buyuk boy firin tepsisinin her yerine yayın. (Fazla cirpmayin)

Yaklasik 10- 12 dakika pisirin.

Firindan cikan sicak keki, bir havlu bez yardimi ile rulo yapip sogumasi icin kenara alin.

Bu arada icine surmek icin, yag ile toz sekeri iyice cirpin.

Soguyan kekinizi acip icine once cirptiginiz yapi uzerine de recelinizi surun.

Dikkatlice tekrar rulo yapip biraz dinlendirin. Uzerine pudra sekeri ve damla cikolata serpip servis yapin.