

Kakaolu Rulo Kek

Malzemeler

100 gr. margarin

600-700 gr.un

250 ml. sut

40 gr. yasmaya

80 gr.seker

2 yumurta

Ici icin

100 ml.sut

125 gr.seker

100 gr.iri dovulmus ceviz

40 gr.kakao

100 gr.kuru uzum

Tarcin

200 gr. Kakaolu pandispanya

Uzeri icin;

2 yumurta sarisi

Yapilisi

Mayayi sutle karistirin.Unu bir kaba koyun ortasina mayayi koyun 15 dakika bekletin yagi eritip ilitin unun icine dokun.Kalan malzemeleri de ekleyip hamuru yogurun.Uzerine nemli bez ortup mayalandirin.Ben firini 50 dereceye getirip hamuru firinda mayalandiriyorum boyle daha cabuk mayalaniyor.Ici icin verilen tum malzemeyi karistirin. Hamuru 30x40 cm boyutlarinda acin (ben hamuru kalin olmasin diye iki parcaya boldum) icine malzemeyi koyun rulo sarin tepsiye yerlestirip mayalandirin uzerine yumurta sarisi surun firinda pisirin.