

Kutuk Pasta

Malzemeler

Kek için;

6 tane yumurta

2 cay bardagi toz seker

1 cay bardagi kakao

3 cay bardagi un

1 paket kabartma tozu

Kremasi için:

4 su bardagi sut

1 su bardagi toz seker

2 corba kasigi kakao

4 corba kasigi un

1 corba kasigi margarin

80 gr. bitter cikolata

Ust kremasi için:

1 paket kakaolu pasta kremasi

2,5 su bardagi sut

Yapilisi

Ilk olarak pandispanyayi hazirlayin.Derin bir kasede yumurta ve sekeri cirpip icine kakao,un ve kabartma tozunu ekleyip karistirin. Bu karisimi yagli kagit serilmis firin tepsisine yayip isitilmis 180 derece firinda pisirin. Firindan cikinca sicakken rulo sarip sogumaya birakin. Kremasi için sut, seker, kakao ve unu pisirip sicakken icine margarin ve cikolatayi koyup 5 dakika mikserle cirpin. Ust kremasi için sut ve pasta kremasini karistirip hazır hale getirin.Pandispanyayi acip kremayi surun.Dilerseniz meyvede koyabilirsiniz.Sonra tekrar rulo sarin. Rulo pastanın ucundan 4 parmak kalinaliginda bir parca kesin. Buyuk ruloyu servis yapacagimiz tabaga koyun ve kenarina kucuk pastayi agac kutugu olacak sekilde birlestirin. Uzerini pasta kremasiyla kaplayip catalla cizikler yapin.Dilediginiz gibi susleyin.