



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Kakoulu Rulo Tort

Kakaolu Rulo Pasta



- 2 Ədəd yumurta
- 1 Stəkan + 1 yemək qaşığı un
- 1/3 stəkan şəkər
- 2 Yemək qaşığı qatıq
- 2 Yemək qaşığı duru yağ
- 1,5 Yemək qaşığı kakou
- 1 Paket valilin
- 1 Çay qaşığı droj
- 2 Ədəd banan
- 1 Stəkan nazik qıyılmış fındıq
- Krem üçün;
- 1 Paket krem şanti
- 1 Stəkan su
- 1 Yemək qaşığı kakou

- # Yumurta və şəkər ağ bir rəng Alana qədər çırpılır, üzərinə qatıq, duru yağ, un, valilin, droj və kakou əlavə olunub pürsüz bir qarışım əldə edilir.
- # Balaca düzbucaqlı dördbucaq ya da kvadrat bir fırın qabı yağlanır. Kek qarışımı bu qaba tökülür.
- # 175 dərəcə əvvəlcədən biraz qızdırılmış fırında 30 dəqiqə bişirilir.
- # Kek fırından çıxdığı zaman isti olaraq bir kağıza çevrilir, soyumadan diqqətli bir şəkildə kağızla bərabər rulo yapılır, soyumaya bıraxılır.
- # Kek soyuduqdan sonra, yavaşca açılır və kağız çıxarılır.
- # Krem şanti 1 stəkan soyuq sütlə çırpılır, kakou əlavə olunur.
- # Açılan kekə krem şantinin yarısı qoyulur və yayılır, ortasına banan qoyulur və təkrar rulo yapılır.
- # Qalan krem şanti tortunun üzərinə yayılır, üzərinə nazik çəkilmis fındıq səpilir. Soyuducuda 4 – 5 saat dinləndirilir.

Not: Rulo tort ölçüləriylə yuvarlaq bir tortda hazırlana bilər.