



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KAKAOLU RULO PASTA



2 Adet yumurta
1 Su bardağı + 1 çorba kaşığı un
3/4 Su bardağı toz eker
2 orba kaşığı yoğurt
2 orba kaşığı sıvıyağ
1,5 çorba kaşığı kakao
1 Paket vanilya
1 ay kaşığı kabartma tozu
2 Adet muz
1 ay bardağı ince kıyılmış fındık
Krema için;
1 Paket krem anti
1 Su bardağı su
1 orba kaşığı kakao

- # Yumurta ve eker beyaz bir renk alana kadar çırpılır, üzerine, yoğurt, sıvıyağ, un, vanilya, kabartma tozu ve kakao eklenip pürüzsüz bir karışım elde edilir.
- # Küçük dik dörtgen ya da kare bir fırın kabı yağlanır, kek karışımı bu kaba dökülür.
- # 175 derece önceden biraz ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilir.
- # Kek fırından çıkınca sıcak olarak bir kağıda çevrilir, soğumadan dikkatli bir şekilde kağıtlı beraber rulo yapılır, soğumaya bırakılır.
- # Kek soğuduktan sonra, yavaşça açılır ve kağıt çıkarılır.
- # Krem anti 1 su bardağı soğuk sütle çırpılır, kakao eklenir.
- # Açılan keke krem antinin yarısı konur ve yayılır, ortasına muz konur ve tekrar rulo yapılır.
- # Kalan krem anti pastanın üzerine yayılır, üzerine ince çekilmiş fındık serpilir. Buzdolabında 4 – 5 saat dinlendirilir.

Not: Rulo pasta ölçüleriyle yuvarlak bir pastada hazırlanabilir.