



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Торт-Рулет с Какао

Kakaolu Rulo Pasta



2 яйца
1 стакан+1стол.ложка муки
3/4 стакана сахара
2 стол.ложки йогурта
2 стол.ложки раст.масла
1,5 стол.ложки какао
1 пакетик ванилина
Пол чайн.ложки соды(гашёной)
2 банана
Пол стакана дробл.фундука
Для крема:
1 пачку крем-шанти
1 стакан воды
1 стол.ложка какао

- # Яйца и сахар взбить до получения кремообразной массы, добавить йогурт, раст. масло, муку, ванилин, соду, какао, хорошо перемешать.
- # Полученное тесто вылить в квадратную или прямоугольную маслянную форму.
- # Запекать в духовке 30 минут, при температуре 175.
- # Горячий кекс перевернуть на бумагу для запекания, завернуть в рулет вместе с бумагой, оставить остывать.
- # Когда остывает, раскрыть и убрать бумагу.
- # Крем-шанти взбить в одном стакане холодного молока, добавить какао.
- # На кекс нанести половину крема, по середине положить банан и опять завернуть в рулет.
- # Торт-рулет обмазать оставшимся кремом, посыпать фундуком. Поставить в холодильник на 4-5 часов.

По такому же рецепту можно приготовить торт круглой формы.