



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

---

## 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 30минут,при температуре 175.
- # Горячий кекс перевернуть на бумагу для запекания,завернуть в рулет вместе с бумагой,оставить остывать.
- # Когда остынет,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 фундук.Поставить в холодильник на 4-5часов.

По такому же рецепту можно приготовить торт круглой формы.