



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 şeker
2 Çorba kaşığı yoğurt
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 Çorba kaşığı kakao
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı kabartma tozu
2 Adet muz
1 Çay bardağı ince kıyılmış fındık
Krema için;
1 Paket krem şanti
1 Su bardağı su
1 Çorba kaşığı kakao

Yumurta ve şeker 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 kağıtla beraber rulo yapılır, soğumaya bırakılır.

Kek soğuduktan sonra, yavaşça açılır ve kağıt çıkarılır.

Krem şanti 1 su bardağı soğuk sütle çırpılır, kakao eklenir.

Açılan keke krem şantinin yarısı konur ve yayılır, ortasına muz konur ve tekrar rulo yapılır.

Kalan krem şanti pastanın üzerine yayılır, üzerine ince çekilmiş fındık serpilir. Buzdolabında 4 - 5 saat dinlendirilir.

Not: Rulo pasta ölçüleriyle yuvarlak bir pastada hazırlanabilir.