

# Krem antili, kakao ve ilekli rulo pasta

## Ingrédients

- 150g yumurta akı
- 40g eker (1)
- 90g yumurta sarısı
- 50g eker (2)
- 40g tereya ı
- 30g un
- 70g mısır ni astası
- 15g ekersiz kakao tozu
- 35g pudra ekeri
- 350g ila 400g ilek

## Préparation

1. Çocukken en sevdi im pasta, annemin do um günüm için yaptı ı çikolata-kremalı bir rulo pastaydı; tariftten esinlenerek içine ilek eklemek istedim (ancak bunlar iste e ba lı, mevsiminde de ilse çıkarabilir veya ba ka bir meyve ile de i tirebilirsiniz).
2. Hazırlaması çok basit bir pasta ve çok az ekipman ve zaman gerektiriyor.
3. Malzemeler: Mini açılı spatula Delikli fırın tepsisi Hazırlık süresi: 45 dakika + 9 dakika pi irme süresi 8/10 ki ilik: Kakaolu kek : yumurta akı eker (1) yumurta sarısı eker (2) tereya ı un mısır ni astası ekersiz kakao tozu Tereya ını eritip ılımaya bırakın.
4. Yumurta aklarını, eker (1) ile tamamen eriyene kadar iyice çırpın.
5. Yumurta sarılarını, eker (2) ile karı ım kabarıp beyazla ana kadar çırpın.
6. Eritilmi tereya ını ekleyin, ardından un, mısır ni astası ve kakaoyu bir spatula yardımıyla nazikçe karı tırarak ekleyin.
7. Son olarak yumurta aklarını da nazikçe ekleyin.
8. Hamuru ya lı ka ıt serili bir fırın tepsisine yayın ve önceden 185°C'ye ısıtılmı fırında 8-9 dakika pi irin.
9. Fırından çıkardıktan sonra, keki hemen tepsiden çıkarıp ya lı ka ıdı ayırın.
10. Islak bir havluya sararak do ru ekli almasını sa layın ve tamamen so umasını bekleyin.
11. Krem anti: %35 ya lı sıvı krema pudra ekeri ila ilek Sıvı kremayı pudra ekeri ile birlikte krem anti olana kadar çırpın.
12. Bisküvinin üzerine yayın, ardından bisküvinin ucuna bütün çilekleri yerle tirin.
13. Rulo yapın ve üzerine kalan krem antiyi yayın.
14. ilek dilimleri ile süsleyin, ardından kenarlarını düzelterek düzgün bir pasta elde edin ve afiyetle yiyin!