

# Çikolatalı Rulo Pasta

Klasik İsviçre rulo pasta tarifi - çikolatalı pandispanya ve kremalı dolgu. Ev yapımı lezzetli çikolatalı rulo pasta adım adım tarif.

45 min

HAZIRLIK

11 min

PIŞIRME

56 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 4 yumurta
- 2 bardak şeker
- 1 çay kaşığı espresso
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 2 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 bardak un
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 1 bardak krema

## Yapılışı

- Prepare the sponge cake batter**

Separate 4 eggs, placing whites in a large bowl and yolks in a separate bowl.
- Add 1 pinch of salt to the egg whites and whip until soft peaks form. Gradually add 1 cup of sugar while continuing to whip until stiff peaks form, about 3-4 minutes.
- In the bowl with egg yolks, whisk together the remaining 1 cup sugar, 4 tablespoons melted butter, and 1 teaspoon vanilla extract until smooth.
- Sift 2 teaspoons baking powder, 1 cup flour, and 4 tablespoons cocoa powder into the egg yolk mixture and stir until just combined.

- 5 Add one-third of the whipped egg whites to the chocolate batter and gently fold in by lifting the mixture from bottom to top with a spatula. Repeat with remaining whites in two more additions until just combined.
- 6 **Bake the cake**  
Preheat oven to 175°C (347°F) and line a 30x43 cm (12x17 inch) baking sheet with parchment paper.
- 7 Pour batter onto the prepared baking sheet and spread evenly with a spatula to create a uniform thickness.
- 8 Bake for exactly 11 minutes until the surface springs back lightly when touched and the edges just begin to pull away from the pan.
- 9 **Roll the cake**  
Immediately turn the hot cake onto a clean, damp kitchen towel and carefully peel off the parchment paper.
- 10 Starting from the short end, tightly roll the cake with the towel and let cool completely, about 30 minutes.
- 11 **Make the filling**  
Whip 1 cup heavy cream with 2 tablespoons sugar and 1 teaspoon vanilla extract until stiff peaks form, about 2-3 minutes.
- 12 **Assemble the roll**  
Carefully unroll the cooled cake and spread the whipped cream evenly over the surface, leaving a 1 cm border on all sides.
- 13 Re-roll the cake tightly without the towel, wrap in plastic wrap, and refrigerate for 30 minutes to set before slicing and serving.

## İpuçları

Pandispanyayı parşömen kağıdı kaplı bir tepside ince bir tabaka halinde pişirin. İnce pasta daha kolay yuvarlanır ve parşömen kağıdı sarma işlemini kolaylaştırır.

Yumurta aklarını ana karışıma katarken spatula ile alttan üste doğru nazif hareketler yapın. Çok hızlı karıştırmak havanın çıkmasına sebep olur.

Pandispanyayı tam olarak 11 dakika pişirin ve sürekli kontrol edin. Az veya fazla pişirilmiş pandispanya istenilen sonucu vermez.

Pişen pandispanyayı hemen nemli mutfak havlusuna aktarın ve sıcakken sarın. Soğumasını beklemek çatlama sebep olur.

Dolgunu tamamen soğumuş pastaya sürün, aksi takdirde krema erir ve akabilir. Dolguyu 1 cm kenar boşluğu bırakarak ince tabaka halinde yayın.

Pastayı sardıktan sonra buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin. Bu süre, pastanın şeklini koruması ve dilimlendiğinde dağılmaması için gereklidir.

Kakao tozu bulamazsanız, şekersiz çikolata tozunu alternatif olarak kullanabilirsiniz. Daha zengin lezzet için Hollanda usulü kakao tercih edin.

Dilimlemek için keskin bir bıçak kullanın ve her kesimden sonra bıçağı nemli bir bezle temizleyin. Bu, temiz ve düzgün dilimler elde etmenizi sağlar.