



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BONİBON VE RULOKATLI PASTA

Pandispanyası için:

6 tane yumurta

6 küçük fincan toz şeker

1 fincan su

6 fincan un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 çorba kaşığı kakao

Kreması için:

3,5 su bardağı süt

1 tane yumurta

2 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı un

50 gr sana yağ

1 çorba kaşığı nişasta

2 paket vanilin

2 çorba kaşığı kakao

Üzeri için:

1 su bardağı damla çikolata

1 su bardağı bonibon

2 paket rulo kat

Pandispanyası için yumurta ve şekerimiz bembeyaz olana kadar iyice çırpıyoruz ve diğer malzemeleri sırası ile çırpıyoruz. Yağlanmış kelepçeli kalıba döküp önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 25-30 dk. kadar pişiriyoruz ve soğutuyoruz.

Krema içinde bütün malzemeyi muhallebi gibi pişirip soğumaya bırakıyoruz. En son 5 dakika kadar daha çırpıyoruz.

Soğuyan keki 2'ye kesip arasına kremamızı sürüyoruz. Ara kata bol damla çikolata serpip diğer katı da kapatıp, kalan kremamızı her yerine güzelce sürüyoruz.

En son kenarlarına da rulo katları özenle döşüyoruz Üzerine de bolca bonibon serpip servis ediyoruz.



Fotoğraf "akıllı bıdık" tarafından gönderildi. 21.03.2018

