



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ RULO PASTA

350 gr. çilek (dilimlenmiş)
5 yumurta (yumurta sarıları akları ayrılmış, akları köpük halinde çırpılmış)
150 gr. şeker
1 çay kaşığı vanilya
3 çorba kaşığı un
35 cl. krema
2 çorba kaşığı pudra şekeri
Garnitür için:
Bütün çilek

Düz bir tepsiyi yağlayın üzerine yağlı kağıt yayın. Onu da yağlayın. Yumurta sarılarını çırpın, 60 gr. şeker ilave edip çırpmaya devam edin. Karışım krem haline gelince vanilyayı unu ve çırpılmış yumurta aklarını ilave edin. İyice karıştırın. Hazırladığınız bu hamuru tepsinin üzerine yayıp kızdırılmış fırına sokun. 15 dakika pişirin. Üzerine kalan şekerin yarısını serpin. Şekerli yüzü altta kalmak üzere keki temiz bir kurulama bezinin üzerine koyun. Yağlı kağıdı sıyırın. Kalan şekeri üzerine serpin. Keki bezin yardımıyla ılıkken rulo yapın. Sonra açın. Kremanın 2/3'üne pudra şekerini katın. Dilimlenmiş olan çilekleri de ilave edin. Karışımı kekin üzerine sürün ve keki tekrar rulo haline getirin. Kalan kremadan rulonun üzerine uzunlamasına süsler yapın. Her bir süsün üzerine de bir bütün çilek yerleştirin. Soğuk olarak servis yapın.