



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PEYNİRLİ RULO KEK

Kek için:

3 yumurta

2 corba kaşığı sıvı yağ

1/2 su bardağı şeker

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 tatlı kaşığı vanilya

3 tatlı kaşığı kakao

Krema için:

1 paket (1/2 kg) tuzsuz krem peynir

1 bardak pudra şekeri

50 gr. tereyağ

1 tatlı kaşığı vanilya

1/2 bardak hindistancevizi

Yumurtaları ve şekeri mikserde iyice çırpın, unu, sıvı yağı ve kakaoyu ekleyin. En sonunda kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyin. Fırınınızı önceden 350 dereceye ayarlayın. Büyükçe bir tepsiye alüminyum folyo yayın ve folyoyu sıvı yağla yağlayın. Ve akıcı olan kek hamurunu tepsiye dökün, 10-13 dakika pisirin.

Bir paket tuzsuz krem peyniri, 50 gram tereyağı, bir tatlı kaşığı vanilyayı ve bir bardak pudra sekerini mikserle ayrı bir kaptaki karıştırın. Ve en son hindistancevizini ekleyin. Keki folyo ile birlikte tepsiden çıkarın. Ve soğumasını bekleyin. Kek soğuduktan sonra bu kremayı kekin içine yayın ve keki rulo şeklinde sarın üzerine pudra sekeri ilave edin.