



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU RULO PASTA

5 yumurta
6 orba kaşığı toz şeker
6 orba kaşığı un
1 paket hamur kabartma tozu
1 paket řekerli vanilin
1 paket muz aromalı pasta Kreması
5 adet muz

şeker ve yumurtaları 15 dakika çırpınız, un, kabartma tozu ve şekerli vanilini karıştırmınız. Fırın tepsisini yağlı bir kağıtla kaplayıp, hazırladığınız hamuru, dökünüz ve düşük ısıllı fırında 10-15 dakika pişiriniz. 1 paket pasta kremasını üzerinde yazan tarife göre hazırlayınız. Muzları soyup dilimleyiniz. Soğutulmuş olan kekin üzerine pasta kremasını yayınız ve muz dilimlerini diziniz. Keki yağlı kağıt ile rulo şeklinde sararak buzdolabına koyunuz. 2 saat sonra buzdolabında çıkarıp dilimleyerek servis yapınız.

Not: Muzlu rulonun kekini fazla pembeleşmeden fırından çıkarınız.