



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

RULO PASTA

Malzeme:

5 yumurta

6 fincan un

6 fincan şeker

Kreması:

1 su bardağı un

1 su bardağı şeker

1 kilo süt

100 gr tereyağı

1 paket kakao

vanilya

Üst Kreması:

125 gr tereyağı

2 yumurta akı

yarım paket vanilya

2 fincan şeker

1 paket kakao

Yapılışı:

4 yumurta tam 2 yumurtanın beyazı ve şeker bir kaptan (15-20 dakika) mikserle çırpılır. Un ilave edilir. Yağlanmış dikdörtgen tepsiye yağlı kağıt yayılarak dökülür, ısıtılmış fırına verilir. Hemen ısınan fırın ise keki verip öyle fişi takın.

Kremanın hazırlanması:

Un, şeker, yumurta sarıları, kakao ve sütü karıştırıp muhallebi gibi pişirilir. Vanilya ilave edip ocaktan indirilir.

Yağı ilave ettikten sonra mikserde çırpılır.

Kek piştikten sonra bir bezin üzerine konur. Ve hafif kıvrılarak kağıtları yırtılır. Ortasına krema konup rulo haline getirilir. Beze sarıp buzdolabına konur.

Üst Kreması:

Alüminyum olmayan kaptan yağ eritilerek bezaylatılır. İki kahve fincanı şeker aynı miktarda su ile, kaynatılır. Ayrı bir kaptan 2 yumurtanın akı mikserde çırpılıp kar gibi beyazlatılır. Kaynar şurup dökülüp, hızlıca karıştırılır. İlininca kaşık kaşık yağ ilave edilir. Kakao konup mikserde 15 dakika kadar çırpılır. Pastanın üstüne sürülür. Bıçakla iz yapılır.