



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO PASTA

4 yumurta
1 ay bardağı toz şeker
4 orba kaşığı un
Yarım ay bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kreması için:
1.5 su bardağı çiğ krema
2 paket bitter ikolata
Üzeri için:
1 kâse frambuaz

Keki için yumurta ve şeker mikser ile 4-5 dakika çırpın. Su, un, vanilya ve kabartma tozunu katıp ırpıma devam edin. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serin. Karışımı yağlı kâğıdın üzerine söküp dikdörtgen şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 200 derecede fırında 7-9 dakika pişirin. Kreması için çiğ kremayı tencerenin içine alın. Bitter çikolatayı içine atıp eriyene kadar pişirin. Eridikten sonra cam kâseye alıp soğutun. Pişen kek soğuduktan sonra üzerine çikolatalı kremayı sürüp frambuaz koyun. Rulo şeklinde sarıp, üstünü ve etrafını da kremayla kaplayın. Üzerini frambuaz ile süsleyip buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.