



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ RULO PASTA

<https://www.elele.com.tr>

4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı ılık su
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1.5 su bardağı un
Krema için:
200 gr tatlı lor peyniri
100 gr mascarpone peyniri
3 yemek kaşığı bal
Yarım çay kaşığı vanilya
Üzeri için:
2 paket krem şanti
3 su bardağı soğuk süt
Taze çiçekler

Yumurtalar ve şekerini büyük bir kaba alıp mikserle 10 dakika çırpın. Su, un, vanilya ve kabartma tozunu da ekleyip yavaşça bir kaşıkla karıştırın. Harcı yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yayıp önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Pişen keki yağlı kağıtla birlikte tezgaha alın ve ilk sıcaklığı geçince rulo şeklinde sarıp soğumaya bırakın. Kremayı hazırlamak için tüm malzemeyi derin bir kaba alarak çırpın. Soğuyan keki yavaşça açın. İçerisine hazırladığınız kremadan koyarak tekrar rulo şeklinde sarın. Üzerinin kreması için krem şanti ve soğuk sütü çırpıp kekin üzerine sürün. Bir spatula yardımıyla yüzeyini pürüzsüzleştirin. Taze çiçeklerle süsleyip servis yapın.



