



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI RULO PASTA

5 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
4 yemek kaşığı un  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
3 çorba kaşığı kakao  
Krema için:  
3 Su bardağı süt  
1,5 çay bardağı toz şeker  
1 çay bardağı un  
2 çorba kaşığı mısır nişastası  
1 paket vanilya  
1 yumurta sarısı

Vanilya hariç tüm malzemeleri küçük bir tencereye koyuyoruz. Orta ateşte çırpma teli ile sürekli karıştırarak pişiriyoruz.

Karışım kaynamaya başlayınca, bir iki kez karıştırıp, vanilya ekleyip ocağın altını kapatıyoruz.

Karışım ılınmaya kadar ara ara karıştırarak kabuk tutmamasını sağlıyoruz.

Pandipanya Yapılışı:

Yumurta akı ile şeker çırpılır. Kalan malzemeleri ekleyip karıştırın. Fırın tepsinize yağlı kağıt serin.

Hamuru kağıdın üzerine yayıp 180C derece fırında pişirin. Kekimiz fırından çıktıktan sonra yağlı kağıtla rulo olarak sarın ve ılıkken açın kremayı üzerine döküp uç kısmına muzları yerleştirip rulo olarak dikklice sarıyoruz. Kalan kremayı da üzerine sürüp buzdolabında 3/4 saat dinlendirildikten sonra servis edip afiyetle yiyoruz.

