



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK DONDURMALI RULO PASTA

4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

75 gr un

500 gr Süsleme için : çilekli dondurma

15 gr kakao

2 Adet yumurta

75 gr Kakaolu bisküvi hamuru için : tozşeker

4 Adet şeftali

Yumurtaları tozşeker ile, köpüklü ve kabarık olana kadar çırpın. İçine un ve kakao ilave edip karıştırın. Dikdörtgen fırın tepsisine (26x35 cm'lik) yağlı pişirme kağıdı serin. Yağı sürüp unlayın. Karışımı spatula yardımıyla tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 8 dakika pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra ters çevirip yağlı pişirme kağıdını çıkartın. Üzerine pudraşekeri serpin. Kekin kurumaması için tepsinin üzerini kapatıp soğutun. Kek soğuduktan sonra üzerine çilekli dondurmaya spatula yardımı ile yayın. Rulo şeklinde sarıp yağlı pişirme kağıdı ile kaplayın. Kenarlarını sıkıştırın. Buzdolabında en az 2 saat bekletin. Servis yapmadan önce 3 adet şeftalinin çekirdeklerini çıkartın. Yarım şeftali ve tozşekeri blender'de çekin. Rulo kekin üzerinden yağlı pişirme kağıdını çıkartıp 12 dilime kesin. Hazırladığınız şeftali sosunu servis tabaklarına alın. Üzerine rulo kek dilimlerini yerleştirip servis yapın.