



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ AHUDUDULU RULO PASTA

Keki için:

5 yumurta

1 fincan şeker

1 su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

Arası için:

1 paket hazır krem şanti

Ahududu ve çilek (isterseniz de muzlu yapabilirsiniz)

Üzeri için:

1 paket krem şanti

Çilek sosu

5 tane yumurtanın aklarını ve sarılarını ayıralım. Aklarını cam kapta çırpacaksınız püf noktası budur. Akları kar kıvamına gelene kadar çırpalım. Sarılarının içine şekeri ilave edelim şeker eriyene kadar onuda çırpalım. Sarısını aklına katalım ve 3 karıştırmaya yedirmeye çalışalım. Tahta kaşık kullanın unu eylelim üstüne ve kabartma tozunu havasını almadan karıştıralım. Fırın tepsisine yağlı kağıt serelim ve harcımızı dökelim yavaşça sonra düzeltelim tahta kaşıkla. 200 derece ısıtılmış fırında 7 dk pişirelim üzeri altın sarısı olsun. Pişince biraz ılımasını bekleyin ve yağlı kağıttan hafifçe çıkartın. Üstünü altına getireceğiz sararken . Düz zemine serin şimdi kekimizi ve krem şantimizi sürün meyvelerini koyalım rulo şeklinde saralım. Çilek sosumuzu önceden hazırlayıp üstüne tamamen her tarafına dökelim. Elimize krem şanti sıkacağınızı alıp süsleyelim.



Blog t

