



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ RULO PASTA

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

3 yumurta
1 ay bardağı un
1 ay bardağı toz şeker
Yarım paket kabartma tozu
Yarım ay kaşığı tuz
1 paket vanilya
Krema için:
250 ml krema
1 yemek kaşığı pudra şeker
250 gr ilek
1 yemek kaşığı toz şeker
Yarım kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
Üzeri için:
Beyaz şeker hamuru
Renkli makaronlar

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Yumurta aklarını tuz ile kar haline gelip katılaşıana kadar çırpın. Başka bir kasede yumurta sarılarını şeker ile iyice çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu bir kaba eleyin ve yumurta sarılarına yavaşça tahta kaşık ile karıştırarak ekleyin. Yumurta aklarını da söndürmeden yavaşça karışıma ilave edin. Yağılı kağıt serili fırın tepsisine karışımı yayın ve önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz bir mutfak havlusu ile birlikte sarın ve soğumaya bırakın. Kremayı pudra şekerile birlikte katılaşıana kadar çırpın. Buzdolabına alıp bekletin. Çilekleri yıkayın ve minik küp şeklinde doğrayın. Bir sos tenceresine alıp şeker ile 5 dakika pişirin. Ocaktan almadan önce 1 tatlı kaşığı mısır nişastasını suyla inceltip ilave edin ve bir taşım kaynatıp ocaktan alarak soğumaya bırakın. Rulo keki yavaşça açın ve içine kremayı sürün. ilek sosunu kremanın üzerine yayıp dikkatlice sarın. Beyaz şeker hamurunu nişasta ile birlikte merdaneyle inceltin ve rulo pastanın etrafını kaplayın. Üzerini renkli makaronlar ile süsleyin. Servis yapın.

