



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ RULO PASTA

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

Pandispanya için:

4 tane yumurta

1 çay bardağı şeker

1 paket vanilya tozu

1 paket kabartma tozu

İç krema için:

3 yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı un

1 paket vanilya

1 yumurtanın sarısı

800 ml süt

1 yemek kaşığı tereyağı

½ su bardağı şeker

Üst krema için:

1 paket süt kreması

1 paket vanilya tozu

½ çay bardağı pudra şekeri

İç harç için:

20- 25 adet çilek

Yumurtayı şekerle çirpın. Karışıma unu, vanilyayı, kabartma tozunu ekleyin ve 1 dakika kadar karıştırın. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine, bu harcı dökün. 200 derecelik fırında hafif şekilde pembeleşinceye dek pişirin.

Pişen pandispanyayı fırından alın. Yağlı kağıtla beraber rulo şeklinde bir iki defa katlayıp açın.

İç kremayı hazırlamak için vanilya ve tereyağı hariç olmak üzere, diğer tüm malzemeleri çirpın ve ocağa oturtun.

Kaynamaya başladıktan sonra tereyağını ve vanilyayı da içine dahil edin. Soğumaya bırakın.

Üst krema hazırlamak için hazır kremayı, pudra şekerini ve vanilya tozunu koyu kıvam oluşturmaya kadar çirpın.

Ardından buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Pandispanyanın üstüne kremayı sürün. Çilekleri dizin ve rulo biçiminde sarın. Üst için hazır ettiğiniz kremayı, pastaya yavaş şekilde dağıtın. 4-6 saat kadar buzdolabında beklettikten sonra servis yapabilirsiniz.



