



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EZGOTİK MEYVELİ RULO PASTA

2 kaşık margarin  
1 paket hazır pandispanya  
1 paket krem santi orman meyveli  
Yarım su bardağı süt (krem santi için)  
1 küçük kutu şuruplu egzotik meyve  
Üzeri için:  
200 gr bitter çikolata  
2 adet scrap çikolata transfer kâğıdı

Pandispanyayı kutunun üzeri gibi hazırlayıp pişirin. Pistikten sonra, biraz soğumasını bekleyin ve hemen yağlı kâğıtla beraber Rulo yapın ve bu şekilde bekletmeye bırakın.  
Bu arada krem santiyi hazırlayın. Konservedeki meyveleri süzün. Rulo pastayı tekrar yavaşça açın ve içine krem santi sürün. üzerine meyveleri serpiştirin.  
Tekrar rulo yapın. Çikolata transfer kâğıdını üzerine sana margarinle benmari usulü ertiginiz bitter çikolatayı dökün ve güzelce sıvayın. Biraz soğumasını bekleyin. Ve rulo yapmış olduğunuz pasta etrafına dolayın. ve bu şekilde buzdolabında 2-3 saat bekletin. Transfer kâğıdını dikkatlice çıkarın, ve motifleri elde etmiş oluyorsunuz. Pastanın çikolata olmayan bölgeleri önü ve arkasını kesiyorsunuz ve servis ediyorsunuz.

---