



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI PASTA

4 adet yumurta
1 ay bardađı toz Őeker
4 orba kaŐıđı un
1/2 çay bardađı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1.5 su bardađı krema
2 paket bitter okolata
1 kase frambuaz

Yumurta ve Őekeri mikserle beŐ dakika çırpın. Su, un, vanilya ve kabartma tozunu katıp karıŐtırın. KarıŐımı 200 derecedeki fırında 10 dakika piŐirin. Kremayı ısıtın, okolatayı katıp eriyene kadar ocakta tutun, cam kaseye alıp soğutun. Kek soğuduktan sonra üzerine kremanın yarısını sürüp frambuazları koyun ve rulo Őeklinde sarın. Etrafını kremayla kaplayın.