



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI RULO PASTA

4 yumurta
1 ay bardağı toz şeker
4 orba kaşığı un
Yarım ay bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kreması için:
1,5 su bardağı krema
2 paket bitter ikolata
Üzeri için:
1 kase frambuaz

Keki için, yumurta ve şeker mikser ile 4-5 dakika çırpıyoruz. Su, un, vanilya ve kabartma tozunu katıp ırpıma devam ediyoruz. Fırın tepsisine yağlı kağıt seriyoruz. Karışımı yağlı kağıdın üzerine söküp dikdörtgen şekilde yayıyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derecede 7-9 dakika pişiriyoruz. Kreması için, kremayı tencerenin içine alıyoruz. Bitter çikolatayı içine atıp eriyene kadar pişiriyoruz. Eridikten sonra cam kaseye alıp soğutuyoruz. Pişen kekimiz soğuduktan sonra üzerine çikolatalı kremamızı sürüp frambuaz koyuyoruz. Rulo şeklinde sarıp üstünü ve etrafını da kremayla kaplıyoruz. Üzerini frambuaz ile süsleyip buzdolabında beklettikten sonra afiyetle yuyoruz.