



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI FRAMBUAZLI RULO KEK

<https://cook.com.tr>

Yumurta 4 Adet
Toz Şeker 2 Çay Bardağı
Su 1 Çay Bardağı
Kabartma Tozu 1 Paket
Şekerli Vanilin 2 Paket
Un 2 Çay Bardağı
Ispanak 0.5 Çay Bardağı
Krem şanti 1 Paket
İnek Sütü 1 Su Bardağı
Dondurulmuş Frambuaz 15 Adet
Sade rengi için;
2 adet yumurta (sarısı ve beyazı ayrılacak.)
1 çay bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı ılık su
Yarım paket kabartma tozu
1 paket şekerli vanilya
1 çay bardağı un
Yeşil rengi için;
2 adet yumurta (sarısı ve beyazı ayrılacak.)
1 çay bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı hafif sulandırılmış taze ıspanak püresi
Yarım çay bardağı ılık su
Yarım paket kabartma tozu
1 paket şekerli vanilya
1 çay bardağı un
Kreması için;
1 paket krem şanti
1 su bardağı taze krema veya süt
10-15 kadar frambuaz

İki ayrı kapta hazırlanan hamuru 2 ayrı COOK buzdolabı poşetlerine koyup, poşetlerin köşelerinden delik açarak istediğiniz şekili vererek hamuru dökün. 180 derecede 15 dk. Pişirin.

Pişirme işlemi bittikten sonra keki biraz soğumaya bırakın ve iç harcını döküp keki altındaki pişirme kağıdı ile birlikte rulo haline getirin.

Üzerinden de COOK streç film ile streçleyerek yaklaşık 1 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın.