



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAO KREMALI RULO TATLI

MALZEMELER

1 litre süt
5 yemek kaşığı un
7 yemek kaşığı toz şeker
3-4 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 çay bardağı hindistancevizi
1 paket krem şanti+1 su bardağından az eksik süt

YAPILIŞI

Un, şeker, kakao ve vanilyayı önce harmanlayıp üstüne sütü dökün. Muhallebi kıvamında pişirin. Muhallebiyi 5 dakika kadar mikserle çırpın. Fırın tepsisine hindistancevizini serpip üzerine muhallebiyi dökün. Üstünü kaşıkla düzelterip soğumaya bırakın. Bu arada 1 su bardağından az eksik sütle krem şantiyi hazırlayın. Tamamen soğumuş tatlının üstüne krem şantiyi yayın ve bıçakla yada kaşıkla düzeltin. İstedığınız boyutta kesip rulo yapın.

Not; krem şantinin üstüne mevsim meyveleri koyup öylede rulo yapabilirsiniz. Çok şık bir tatlı oluyor.