



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU RULO PASTA

Pandispanya:

4 adet yumurta

1 su bardağı şeker

1,5 su bardağı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

4-5 çorba kaşığı kakao

50 gr. eritilmiş margarin

Kreması:

2 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı un

2 çorba kaşığı mısır nişastası

1 paket vanilya

2 adet yumurta sarısı

3 su bardağı süt

Kremanın yapılışı;

Vanilya hariç tüm malzemeleri küçük bir tencereye koyuyoruz.

Orta ateşte çırpma teli ile sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Karışım kaynamaya başlayınca, bir iki kez karıştırıp, vanilya ekleyip ocağın altını kapatıyoruz.

Karışım ılınmaya kadar ara ara karıştırarak kabuk tutmamasını sağlıyoruz.

Pandispanya'nın hazırlanışı;

Yumurta ile şekeri çırpın. Kalan malzemeleri ekleyip karıştırın. Fırın tepsinize yağlı kağıt serin. Hamuru kağıdın üzerine yayıp 180 derece fırında pişirin.

Kekimiz fırından çıktıktan sonra çok soğumadan ılıkken kremayı üzerine döküp rulo yapıyoruz.

Dolapta 1-2 saat dinlendikten sonra kesip servis yapabilirsiniz.