



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARTOPU TATLISI

Keki için:

5 adet yumurta
1 kupa toz şeker
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Kreması için:

2,5 su bardağı süt
3/4 su bardağı un
8 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
Dilerseniz içine kuru yemiş

Dış kaplaması için:

2 poşet krem şanti
Krem şantiyi hazırlamak için süt
Hindistancevizi

Yumurta ve şekeri mikserle 10 dakika kadar çırpılarak köpük elde edin.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın.

Köşeli fırın kabına pişirme kağıdı serip hazırladığınız kek hamurunu içine dökün.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra keki fırına verin ve 35 dakika kadar pişirin.

Keki fırından almaya yakın krema için un, şeker ve sütü tencerede birleştirin.

Muhallebi gibi pişirip ocaktan alın.

İçine tereyağını ekleyip mikserle karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edin ve soğumaya bırakın.

Krem şantiyi de paketin üzerinde belirtildiği şekilde hazırlayıp buzdolabına kaldırın.

Keki fırın kabından çıkarıp üst kabuğunu soyun.

Ardından yatay olarak ikiye kesip keklerin üzerine hazırladığınız muhallebiden sürün.

Dilerseniz ortasına bir parça da fındık ya da badem ekleyip kekleri rulo şeklinde sarın.

Hazırladığınız ruloları 4 parmak kalınlığında dilimleyin.

Dilimleri önce krem şantiye ardından hindistancevizine bulayın.

Buzdolabında birkaç saat soğuttuğunuz tatlıları servis edebilirsiniz.

Servis etmeden önce üstlerini çikolata sosu ve meyvelerle süsleyebilirsiniz.



