



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI RULO KEK

4 yemek kaşığı şeker
4 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabratma tozu
Krema İçin :
4 su bardağı süt
4 yemek kaşığı şeker
4 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı nişasta
125 gr. margarin
1 adet yumurta
1 paket vanilya
İçi için:
4-5 adet mandalina

Kek malzemelerinin tümünü karıştırıp yağlı kağıt serili kare tepside 160 derecede üstü hafif kızarana kadar pişiriyoruz. Pişen keki yağlı kağıt yardımı ile rulo yapıp, üzerine nemli bir havlu sererek bekletiyoruz. Bu sırada krema malzemelerini tencereye alıp iyice çırpıyoruz. Ardından ocağın zerine alıp kıvamını bulana kadar kısık ateşte karıştırarak pişiriyoruz. Bu sırada sıcaklığı geçen keki yeniden açıp içine soğumuş kremamızı yayıyoruz. Krema yayma işlemi bittikten sonra yaklaşık 4-5 adet mandalinaların kabuklarını soyup bütün bütün yanlamasına diziyoruz, rulomuzu sıkıca kapatıp dinlendiriyoruz. Servis için dilimliyoruz.



Fotoğraf "gül sel" tarafından gönderildi. 11.06.2017