



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGOLU RULO PASTA

4 adet yumurta (sarısu ile beyazı ayrılmış)
380 gr. şeker
1 paket şekerli vanilin
100 gr. un
30 gr. nişasta
1 çay kaşığı kabartma tozu
9 yaprak jelatin
1 adet küçük mango
2-3 adet limon
1/2 adet portakalın suyu
500 gr. süzme yoğurt
400 gr. krema

Yumurta beyazlarını katılaşıncaya kadar çırpın. Yumurta sarılarını 4 yemek kaşığı su, şekerli vanilin ve 120 gr. şeker ile krema kıvamına gelinceye kadar çırpın; yumurta beyazını ilave edin. Un, nişasta ve kabartma tozunu ekleyip çırpıma devam edin. Elde ettiğiniz hamuru yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dökün. Önceden 200 °C'de ısıtılmış fırında 12-14 dakika pişirin.

Kek hamurunun üstüne 1 yemek kaşığı şeker serpip yağlı kağıt yardımıyla rulo yapın.

3 yaprak jelatini soğuk suda yumuşatın. Mangoyu soyup ikiye kesin ve çekirdeğini çıkartın. Limonların kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın. Mangonun 3/4'ünü 2 adet limon kabuğu rendesi, portakal suyu ve 30 gr. şeker ile mutfak robotunda püre haline getirin. Kalan mangoyu incecik dilimlere kesin.

Sularını sıklığınız jelatinleri 4 yemek kaşığı mango püresi ile karıştırın. Karıştırarak kalan püreyi de ilave edin.

Karışımından 5 yemek kaşığı kadar ayırıp buzdolabında bekletin. Süzme yoğurdu kalan limon kabuğu rendesi, 65 ml. limon suyu ve kalan şeker ile karıştırın.

Kalan jelatinleri soğuk suda yumuşatıp sularını sıkın. 5 yemek kaşığı yoğurtlu karışımı jelatinler ile karıştırın.

Karıştırarak kalan karışımı da ilave edin. Krematı katı çırpıp 5 dakika sonra yoğurtlu karışıma ekleyin.

Rulo yaptığınız hamuru açın. Bir çatal yardımıyla hamurun üstüne önce hazırladığınız kremanın yarısını; ardından mango püresini sürün. 15 dakika buzdolabında bekletip yağlı kağıt yardımıyla tekrar rulo yapın.

Pastanın üstünü kalan krema ile kaplayın. Ayırdığınız mango püresini bir buzdolabı poşetine koyup ucunu hafifçe kesin ve püreyi pastanın üstüne sıkın. Mango dilimlerini üstüne yerleştirip buzdolabında 2 saat soğumaya bırakın. Minik acıbadem kurabiyeleri ile süsleyip servis yapabilirsiniz.