



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU RULO PASTA

4 yumurta
4 fincan şeker
4 fincan un
2 fincan su
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kreması için:
3 muz
Vanilyalı puding
Süt
Sosu için:
1 paket krema
2 paket bitter çikolata (140 gr.)

Geniş bir kaba yumurta ve şekerini alın, köpürene kadar çırpın.
Ardından suyu ekleyin. Elekten geçirilmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin.
Kakaoyu da ekleyip kek hamurunu aşağıdan yukarıya olacak şekilde karıştırın.
Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye kek hamurunu dökün.
Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25- 30 dakika pişirin.
Pastanın kremasını hazırlayın. Kakaolu puding ile sütü katılaşıncaya kadar çırpın.
Pudingi soğumaya bırakın.
Kremayı pişen kekin üzerine yayın ve muzları dizin.
Keki rulo şeklinde sarın ve soğuması için buzdolabında bekletin.
Pastanın sosunu hazırlayın. Bitter çikolataları benmari usulü buharda eritin. Üzerine kremayı ekleyin, iyice çırpın.
Kıvam alması için soğumasını bekleyin.
Rulo pastanın üzerine sosu yayın.

