



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUZLU RULO PASTA

Gülhan Kara

Pandispanya için:

3 adet yumurta

3 yemek kaşığı toz şeker

5 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı süt

Yarım paket kabartma tozu

Yarım paket vanilya

Krema için:

2 su bardağı süt

4 adet yumurta sarısı

2 çay bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı nişasta

Ortası için:

2 adet muz

2 yemek kaşığı damla çikolata

Pandispanya için, yumurtaları toz şekerle birlikte kabarıncaya kadar mikserle çırpın.

Süt, vanilya, kabartma tozu ve un ilave edip tahta kaşıkla karıştırın.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine hamuru boşaltıp yavaş hareketlerle dikkatlice yayın.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembeleşene kadar yaklaşık 10-12 dakika pişirin.

İlınması için 5-6 dakika bekletin.

Krema için sütü bir tencereye alıp yumurta sarılarını, toz şeker, un ve nişasta ile çırpın.

Tencereyi orta ateşe koyup karışım krema halini alana kadar devamlı karıştırarak pişirin.

Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Pandispanyayı altındaki kağıtla birlikte rulo şeklinde sarıp açın.

Muzlu rulo pasta tarifi

Üzerine kremanın yarından çoğunu yayın.

Soyulmuş muzları bütün olarak yerleştirip damla çikolatayı serpiştirin.

Keki rulo yaparak sıkıca sararken, bir yandan da kağıttan ayırın.

Ruloyu düz bir zemine alıp iki ucundan ince birer dilim keserek düzleyin.

Kalan krema ile üstünü kaplayın.

Bir çatalla çizgiler yapıp ağaç kabuğu görünümü verin.

Buzdolabında 2 saat kadar dinlendirin.

Üzerini muz dilimleri ile süsleyerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:155052 • adı:Muzlu Rulo Pasta • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 17:46