



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU RULO PASTA

1 adet muz
3 adet yumurta
7 çorba kaşığı toz şeker
7 çorba kaşığı un
1'er paket kabartma tozu ve vanilya
Krema için:
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
1'er çorba kaşığı un ve nişasta
2,5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
Süslemek için:
Çilek

Yumurta ve toz şekeri, toz şeker eriyene dek mikser yardımıyla çırpın. Kabartma tozu, vanilya ve un ekleyip çırpmaya devam edin. Karışımı, yağlı kağıtla kaplanmış orta boy dikdörtgen bir fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif kızarana dek pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Krema için kakao, vanilya, toz şeker, un, nişasta ve sütü tencereye alın. Orta ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca tereyağı ilave edin. 2 dakika daha pişirip ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. Kekin üzerine kremanın yarısını sürün. Ortasına muz yerleştirip rulo şeklinde sarın. Üzerini kalan krema ile kaplayıp 1 saat buzdolabında dinlendirin. Dilimlenmiş çilek ile süsleyip servis yapın.

