



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU RULO PASTA

250 gr krema
2-3 muz
5 yumurta
1 paket bitter çikolata
8 orba kaşığı şeker
1 orba kaşığı kahve
Pudra şekeri

Bir orba kaşığı suyla kahveyi karıştırın. Kahveyi ve cikolatayı, benmari usulü eritip, soğumaya bırakın. Yumurtaların akını ve tozşekeri çırpıp, yine benmari usulü eritin. Köpük haline geldikten sonra, soğumaya bıraktığınız çikolatalı karışımın içine boşaltın. Bir kaşık yardımıyla aynı yönde karıştırın. Bu karışımı yağlı kağıtlı kaplı tepsinin içine hiç kaşık kullanmadan boşaltın. 15 dakika kadar pişirdikten sonra, bir gece dinlendirin. Tepsiden çıkardığınız kekin üzerinden yağlı kağıdı yavaşça skn. Kremayı karıştırarak kekin üzerine sürün. Ufak ufak dilimlediğiniz muzları da yerleştirdikten sonra, keki ysvsşa rulo haline getirin. Üstünü pudra şekeri ve muzla süsledikten sonra servis yapın.