



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU RULO PASTA

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kreması için:
500 mililitre süt
2,5 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
4 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı
Dolgusu için:
2-3 adet muz
Süslemek için:
1 poşet krem şanti
1 su bardağı soğuk süt

Pastanın kreması için tereyağı ve vanilya hariç tüm malzemeleri tencereye alın.

Koyulaşana kadar karıştırarak karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başladığında ocağın altını kapatın ve tereyağı ve vanilyayı ilave edin ve güzelce karıştırın.

Üzerini bir streç filmle kapatıp soğumaya bırakın.

Pandispanya için yumurtaları ve şekerini derin bir kasede beyazlaşana kadar çırpın.

Un, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip çırpıma devam edin.

Dikdörtgen ya da kare bir tepsinin tabanına pişirme kağıdı serin ve hazırladığınız pandispanya hamurunu tepsiye dökün ve üzerini düzleyin.

Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin ve pandispanyanızı 12 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkan keki ters çevirip soğuttuktan sonra hazırladığınız kremayla üzerini kaplayın.

İkiye böldüğünüz muzları (ya da tercih ettiğiniz başka bir meyveyi) pandispanyanın bir kenarına yerleştirin.

Keki içeri doğru sararak rulo haline getirin ve açılmaması için streç filmle sarın.

Bu şekilde buzdolabında 2-3 saat dinlendirdiğiniz pastayı çıkarıp üzerine soğuk sütle hazırladığınız kremayı yayın.

Üzerini farklı meyvelerle ya da dilediğiniz bir şekilde süsleyip dilimlediğiniz pastayı sevdiğinizlerle paylaşın.



© lezzetler.com tarif no:94575 • adı:Muzlu Rulo Pasta • gönderen:ismet ata • indirme tarihi:05.04.2025 - 00:16