



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO GOFRETLİ ÇİLEKLİ PASTA

Pandispanya için:

4 adet yumurta

4 yemek kaşığı un

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

3-4 damla rom

Kreması için:

1 lt süt

1 su bardağı şeker

4 yemek kaşığı un

1 paket vanilya

1 paket hazır krema

1 yemek kaşığı nişasta

Islatmak için:

2 su bardağı süt

Üzeri için:

Yarım kilo çilek

2 paket krem şanti

Rulo kat gofret

Önce pandispanya için yumurta ve şekerimizi köpürene kadar çırpıyoruz. Sonra un ve kabartma tozumuzu ekleyip en son vanilya ve romu katıp karıştırıyoruz. Orta boy bir fırın kabının altına yağlı kağıt koyup karışımı döküyoruz ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dk pişiriyoruz. Pişen pandispanyamızı bir ip yardımı ile enine 2 ye bölüp kenara alıyoruz. Diğer tarafta kremasını hazırlamaya başlayalım. Kreması için olan tüm malzemeleri hazır krema hariç bir tencereye alıp kıvamı olana kadar pişiriyoruz. Sonra içerisine kremayı boşaltıp karıştırıyoruz ve ocaktan alıyoruz. Pastayı yapacağımız kaba önce biraz krema döküyoruz. Sonra ikiye böldüğümüz pandispanyanın bir tanesini üzerine koyuyoruz 1 su bardağı ılık süt ile ıslatıyoruz. Üzerine tekrar krema koyup ikiye bölünmüş çilekleri diziyoruz. Pandispanyanın diğer yarısını da şimdi üzerine koyup tekrar sütle ıslatıp tekrar aynı şekilde krema koyuyoruz ve pastamızın dışının tamamını 2 paket kremşantiyle kaplıyoruz. Daha sonra ikiye bölmüş olduğumuz çileklerden tekrar üzerine dizip tam ortasına rulo katların dışından dökülen bisküvilerinden döküyoruz. En son olarak da etrafını rulo katlarla sarıp kurdele yardımı ile bağlıyoruz. Buzdolabında en az 4 saat beklettikten sonra servis yapıyoruz.



