



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO KEK ÇİTLİ AHUDUDULU YAŞ PASTA

- 1 paket meyveli rulo kek
- 2 paket burçak bisküvi
- 2 yemek kaşığı eritilmiş margarin
- 6 yemek kaşığı un
- 10 yemek kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 litre süt
- 1 paket toz krem şanti
- 1 paket hazır ahududulu sos
- 400 gr Ahududu

Bisküvileri kırıp un haline getirin, eritilmiş margarin ile karıştırıp kelepçeli kalıbın tabanına yayılır.

Rulo kek dilimlenip kelepçeli kalıbın kenarlarına dizin.

Un, toz şeker, yumurta, vanilya ve sütü karıştırıp muhallebiyi hazırlayın.

Sonrasında muhallebiyi ılıtın, içine krem şanti toz halde ilave edilip karıştırın.

Muhallebiyi, bisküvilerin üzerine dökün, hazır sos da muhallebinin üzerine döküldükten sonra bol ahududu ile süslenir.

Servise yakın kelepçeli kalıptan çıkartılıp dilimleyerek servis yapın.

