



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN MERSİNLİ RULO PASTA

- 4 adet yumurta
- 5 çorba kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 4 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı nişasta
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 1 kase yaban mersini
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 1 poşet köpürtülmüş şanti

Yumurtaları kırıyoruz ve üzerine şekerini döküyoruz. Mikserle köpürene kadar çırpıyoruz. Suyu döküyoruz ve karıştırıyoruz. Vanilyayı, kabartma tozunu, margarin ve unu ilave ediyoruz. Karıştırıyoruz ve yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine kek harcını döküyoruz.

Üzerini spatulayla düzeltiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Kreması için, sütü tencereye döküyoruz. Şekerini, unu ve nişastayı ilave ediyoruz ve çırpma teliyle karıştırarak pişiriyoruz. Kıvamı koyulaşıp kaynayınca altını kapatıyoruz. Kremayı soğumaya bırakıyoruz. Yaban mersini sosu için, yaban mersinini tavaya alıyoruz.

Toz şekerini döküyoruz ve pişiriyoruz. Kremamız soğuyunca 1 tatlı kaşığı krem şanti koyup çırpıyoruz. Keki yağlı kağıttan ayırıyoruz ve üzerine yaban mersini sosunu döküyoruz. Kremamızı da üzerine döküyoruz ve spatulayla yayıyoruz. Rulo şeklinde sarıyoruz. Üstüne krem şantiyi sürüyoruz. Yaban mersiniyle süsleyerek servis ediyoruz.