

Cilek Kremali Rulo Kek

Malzemeler

Kek için;

4 adet yumurtanın sarısı

4 adet yumurtanın aki

4 yemek kasigi toz seker

4 yemek kasigi un

1 paket kabartma tozu

Pastaci Kremasi için;

500 ml sut

115 gram toz seker (Yarim su bardagindan 1 parmak fazla)

60 gram un (Yarim su bardagindan 1 parmak az)

55 gram tereyagi

Bir cimdik tuz (unun icine)

4 adet yumurtanın sarısı

5 adet kup dogranmis cilek

Yapilisi

Yumurta sarilari ile toz sekeri yaklasik 5-6 dakika cirpin.

Un ile kabartma tozunu ayri bir kaba eleyin.

Elediginiz unlu karisimi cirptiginiz karisima katip karistirin.

Ayri bir kapta yumurta aklarini bir tutam tuz ile kar beyaz oluncaya kadar cirpin.

(Yumusak tepecikler olmasi yeterli)

Cirptiginiz yumurta aklarini, unlu karisiminiza 2 partide ekleyerek, silikon bir kasikla, asagidan yukariya olacak sekilde cok sondurmeden karistirin.

Yagli kagit serilmis buyuk boy firin tepsisine dokup her yerine esit olarak yayın.

150 derecelik firinda 14-15 dakika pisirin. (Pandispanyaniz hemen pisecegi icin firinin basindan ayrilmayin. Fazla piserse rulonuz kirlir).

Firinda pisen kekinizi bekletmeden cikartin ve bir havlu bez yardimi ile rulo yapin, soguyana kadar bekletin.

Ic kremasi icin, sutun yarisini tencereye alin ve toz sekerle beraber isitin.

Sutun diger yarisini ayri bir kaba alin ve yumurta sarilarini ekleyip bir catalla cirparak iyice karistirin.

Sutlu yumurtaya unu da ekleyin ve cirpma teli ile karistirmaya devam edin.

Tenceredeki sekerli sut kaynama noktasina gelince ocaktan alin.

Soguk olan unlu karisimin uzerine azar azar koyarak karistirin ve ilinmasini saglayin.

Tum karisimi tekrar tencereye koyup surekli karistirarak pisirin.

Bir anda katilasip muhallebi kivamina gelecektir. Katilasmaya basladigi anda ocaktan alin ve tereyagini ilave edip surekli karistirarak eritin.

Dogradiginiz cilekleri de ekleyip ayri bir kaba alin ve uzeri kabuk tutmaması icin strec filmle, uzerine yapisacak sekilde kapatın. Buzdolabına kaldırıp dinlendirin.

Soguyan kekinizi acip dinlenen kremanızı her yerine surun ve tekrar rulo yapin.

Uzerini alüminyum folyo ile kapatip tercihen bir gece buzdolabında dinlendirin. (Vaktiniz yok ise, 3-5 saat dinlendirin).

Uzerini cilek ile susleyip dilimleyerek servis yapin.

Afiyet olsun...