

Cilekli Rulo Pasta

Malzemeler

Keki Icin;

6 yumurta

5 kahve fincani toz seker

1 kahve fincani su

1 paket vanilya

6 kahve fincani un

1 paket kabartma tozu

Muhallebisi Icin;

1 kasik un

2 kasik nisasta

600 ml sut

250 gr. Tereyagi

1 yumurtanin sarisi

1 paket vanilya

4 yemek kasigi seker

Suslemek Icin;

Kakao

Cilek

Pudra Sekeri

Yapilisi

Kek malzemeleri cirpilir. Yagli kagidi serilen firin tepsisine dokulur. Sicak firina 170 derecede 10 dakika pisirilir. Ayri bir tarafta muhallebi malzemeleri (tereyagi ve vanilya haric) pisirilir. Muhallebi kivamina gelince ocaktan alinir ve tereyagi ile vanilyasi eklenip karistirilir, sogumaya birakilir. Firindan alinan kek yagli kagitla beraber islak havlu uzerine konur. Diger bir havluya kekin uzeri ortulur. Havlu arasindaki kek uzun kenarlarindan sarilarak rulo yapilir ve sogumaya birakilir. Soguyan rulo halindeki kek acilir. Uzerine muhallebisi surulur. Tekrar rulo haline getirilip bes parcaya kesilir. Uzerleri kakao, cilek ve pudra sekeriyle suslenip servis edilir.