

Cilekli Rulo Pasta

Malzemeler

1 su bardagi toz seker
4 yemek kasigi un
1 kahve fincani soguk su
4 tane yumurta
1 su bardagi siviyağ
1 poset kabartma tozu
1 poset vanilya
Kremasi için;
3 su bardagi sut
1 yemek kasigi nisasta
2 yemek kasigi un
1 su bardagi toz seker
1 su bardagi damla cikolata
1 paket cilekli krem santi
1,5 su bardagi sut (kremsanti için)
Uzeri için;
Yeteri kadar cilek

Yapilisi

Cilekli pastamiza baslarken once keki hazirlamaya basliyoruz. Yumurta ve sekeri iyice cirpalim. Soguk su, siviyağ, vanilya ekleyelim ve cirpmaya devam edelim. En son un ve kabartma tozunu da ilave edelim ve koyu kivama gelinceye kadar cirpalim. Yaglanmis tepsiye kek hamurumuzu dokelim. 180 derece firinda 40 dakika pisirelim. Ayri bir yerde kremamizi yapmaya baslayalim. Bir tencereye sut, nisasta, un, seker alalim ve koyulasana kadar pisirelim. Muhallebi kivamina gelince ocaktan alalim ve karistirarak sogutalim. Soguduktan sonra ayri bir yerde sut ve cilekli krem santiyi cirparak hazirlayalim. Pisirdigimiz kremaya krem santiyi ekleyelim ve iyice cirpalim. Pisen kekimizi firindan cikaralim ve sogutalim. Soguyan kekimizi yatay olarak keselim ve arasina krema surelim. Cileklerimiz yikayalim ve dilimleyelim. Kremamizin uzerine 1 kat cilek dizelim ve uzerine damla cikolata serpelim. Kegin diger parcasini uzerine koyalim ve her tarafini krema ile kaplayalim. Uzerine cilek dizelim ve aralarina suslemek icin cikolata parcalari dizelim. Buzdolabinda 2 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapalim. Afiyet olsun.