

Ispanakli Rulo Pasta

Malzemeler

Kek icin;

3 adet yumurta

1,5 su bardagi un

1/2 paket kabartma tozu

1 cimdik tuz

1 su bardagi toz seker

Yarim su bardagi ispanak puresi(ustune su koyup 1 bardaga tamamlayin)

3 yemek kasigi su

Krema icin;

2 su bardagi sut

1 yemek kasigi un (tepeleme)

1 yemek kasigi nisasta

3 yemek kasigi toz seker

1/2 paket kremsanti

Yapilisi

Ispanak puresi icin ispanagi haslayip robottan gecirin.Once un, kabartma tozu ve tuzu bir kapta karistirin. Daha sonra yumurtalar ve toz seker cirpma kabina alinip; seker eriyinceye kadar cirpilir, Ispanak puresi ve su eklenip karistirilir. Unlu karsim eklenip hafifce cirpilir. Hazirlanan hamur yagli kagit serilmis dikdortgen bir firin tepsisine dokulur.Bu tepsi buyuk olmalidir.Onceden isitilmis 170 derece firinda 13-15 dakika pisirilir.

Sicakken yagli kagit ile birlikte rulo seklinde sarilip sogumaya birakilir.

Bir tencerede un, seker, nisasta ve sut karistirilip muhallebi kivaminda pisirilir.

Soguyunca toz kremsanti eklenip mikser ile 3-4 dakika cirpilir.Ben kalan pureden birazda kremanin icine ilave ettim renk olsun diye.Kek rulosu acilip uzerine krema yayilir,Tekrar rulo seklinde sarilir ve buzdolabina kaldirilir. Birkac saat bekletilip dilimlenerek servis yapilir. Istege gore suslenir.