

Muzlu Rulo Pasta

Malzemeler

Keki için;

5 yumurta

1 su bardagi seker

1 su bardagi un

2 cay kasigi kabartma tozu

Kremasi için;

1 paket muzlu puding(3 dakikalik olanlari soguk sutle yapilanlari tercih edebilirsiniz)

Sut(uzerinde yazandan biraz daha az)

100 gr labne peyniri

Ortasina;

2 adet muz

Yapilisi

Derin bir kapta seker ve yumurta sarilarini cirpin.Bembeyaz olmasi gerekiyor,10-15 dakika cirpmaniz yeterli olacaktır.Ayri bir kapta yumurta aklarini 10-15 dakika cirpin.Kopuk gibi olmasi gerekiyor.Yumurta sarilarini cirptigimiz kaba yumurta aklarini ekleyip karistirin.Un ve kabartma tozunu ekleyin.Mikserle karistirin.Yagli kagit serdiginiz buyuk bir firin tepsisine pandispanyayi dokun.Yagli kagidin heryerine margarin surerseniz hic yapismaz kekiniz.Onceden 180 derecede isitilmis firina tepsiyi koyun.10 dakika sonra firindan cikarin.Kekin pisip pismedigini catalla kontrol edin.Pandispanyayi yagli kagidiyla sikica sarin.Yumusak oldugu icin sarmakta sikinti yasamazsiniz.Bir kenarda sarili halde beklesin.Bu arada kremayi yapin.Krema icin sutle pudingi karistirin.Labneyi ekleyin.Rulo pandispanyayi acin.Yagli kagidindan pandispanyayi cikarin.Kremayi surun.Kremayi surunce iki adet muzuyu dogramadan bir sıra halinde dizin.Ruloyu sarin.Cok genis enli olmamasina dikkat edin.Birbirine yapismasi icin 5 dakikaligina buzdolabina koyun.Cikarinca uzerini dilediginiz gibi susleyin.