

Muzlu Rulo Pasta

Malzemeler

Kek malzemeleri;
3 iri boy yumurta
3 yemek kasigi seker
3 tepeleme yemek kasigi un
1 paket vanilya
1,5 cay kasigi kabartmatozu
1 fiske tuz
Kremasi icin;
500 ml.sut
2 yumurta sarisi
2 yemek kasigi un
1 yemek kasigi nisasta
2,5 yemek kasigi seker
2 paket vanilya
1 paket kremsanti
2 adet muz

Yapilisi

Oncelikle kekimizi hazirliyalim.Yumurtalarin sarisini ve beyazini ayirin.3 yumurtanin sarisini seker ve vanilyayla iyice krema haline gelene kadar cirpin.Un ve kabartma tozunu ayri bir kaba eleyin.3 yumurta beyazini bir fiske tuzla kar haline getirin.

Iyice krema haline gelen yumurta sarilarina elediginiz unu kasik kasik ekleyin ve cirpin.Sonrada kar haline gelen yumurta aklarini 3 seferde ekleyin ve sondurmeden karistirin.

Firin tepsinizi yagli kagitla kaplayin ve hazirladiginiz kek hamurunu icine dokun,kasikla dikkatlice yayin.Hamur ince ve az gibi gorunebilir ama,korkmayin yeterli gelecektir.

Sonrada onceden isitilmis,175 derece firinda 15 20 dakika kadar pisirin.Pisip pismedigini kurdan testiyle yapin,cok cabuk pisecektir.

Pisince firindan cikarin,bir kac dakika bekleyin ve sonrada keki yavasca kirmadan kagitla beraber gevsek bir rulo yapin.Bir kenara koyun sogusun.

Kremasi icinde 2 yumurta sarisi,seker,un,nisasta ve sutu iyice karistirin ve kisik ateste iyice pisirin.Pisen kremanizi mixerle cirparak sogutun,cirparken icine vanilyalari ekleyin.Soguyan kremaniza 1 paket toz kremsantiyi ve 1 kahve fincani kadar daha sut ekleyin ve iyice tekrar cirpin.

Kremanizda hazir olunca ,kekinizi yavasca acin.Acarken dikkat edin,kagit keke bazen cok yapisabiliyor,o zaman kagidi nemli bir bezle hafifce islatin,kolayca ayrilacaktır.Hazirladiginiz kremayi icine dikkatlice yayin.Kekin bir ucuna muzlarinizi soyup , dikkatlice uzunlamasına yerlestirin,sonrada yavasca kagidindan ayirarak rulo yapin.

Sardiginiz rulo pastanizi dikkatlice servis tabagina alin,uzerine muz dilimleri koyun,en uzerinede pudra sekeri ve kakao serpin.

Daha sonrada buzdolabinda bir saat kadar sogutun ve ikram edin.