



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

## Рулеты- Хасбахче

Hasbahçe



5 яиц  
3/4 сахара  
1 стакан муки  
Пол чайн.ложки разрыхлителя  
1 пакетик ванилина  
Для крема:  
3 стакана молока  
1 яйцо  
1 стол.ложка кукурузного крахмала  
2 стол.ложки муки  
3/4 стакана сахара  
1 пакетик ванилина  
Для верха :  
1 киви  
1 банан  
4-5 клубник

# Яйца и сахар взбить до получения белой массы. Добавить просеянную муку, разрыхлитель и ванилин, помешать и вылить на смазанный маслом противень.

# Запекать 20 минут, до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 175.

# Приготовить крем : В кастрюлю налить холодное молоко, положить муку, крахмал, яйцо и сахар. Всё мешать до однородной массы.

# Затем варить на среднем огне, до загустения, постоянно помешивая. Добавить ванилин и снять с огня. Если крем получился с комочками, нужно 5 минут взбить миксером и оставить остывать.

# Противень достать из духовки, с верху закрыть другим противнем. Через 15 минут кекс порезать на две части.

# На кексы нанести толстый слой крема и завернуть в рулет. Оставшийся крем намазать на рулеты.

# Рулеты порезать на кольца толщиной 2 пальца. Фрукты подержать в воде с лимон.соком, порезать на кусочки и украсить рулет.

# Поставить на 2 часа в холодильник и затем подавать к столу.

Можно использовать готовый Крем- Шанти.