KOLAY MUZLU RULO

4 Adet yumurta
1,5 Çay bardağı toz şeker
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Çay bardağı un
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı kabartma tozu
Kreması İçin;
3,5 Su bardağı süt
1 Çay bardağı toz şeker
1 Dolu çorba kaşığı buğday nişastası
3 Dolu çorba kaşığı un
1 Tatlı kaşığı margarin
2 - 3 Adet muz

Çukur kaba yumurtalar kırılır, üzerine toz şeker katılır, beyaz bir hal alana kadar iyice çırpılır.
Üzerine elenmiş un, sıvıyağ, kabartma tozu, vanilya eklenir, karıştırılır, bol yağlanmış orta boy kare ya da dikdörtgen fırın tepsisine dökülür.
170 derece az ısınmış fırında 30 -35 dakika kurutmadan pişirilir.
Bu arada kreması hazırlanır. Tencereye nişasta, un, toz şeker, süt konur, önce soğuk olarak karıştırılır. Orta ateşli ocakta sürekli karıştırarak pişirillir.
Muhallebi kıvamına gelice ocaktan alınır, margarin eklenir, mikserle bir süre çırpılır, soğumaya bırakılır. Kaymak tutmaması için ara sıra karıştırılır.
Fırından çıkan pandispanyanın ilk sıcağı çıktıktan sonra, ölçüsünden biraz büyük bir kağıdın üzerine ters çevrilir. Ilıkken kağıtla birlikte rulo yapılır.
Rulo şekli verilmiş pandispanya tam olarak soğuyunca kağıdı dikkatlice açılır.
Hafif kıvrık olarak şekil alan pandispanyanın her tarafına hazırlanan krema düzgün bir şekilde yayılır.
Kremalı pandispanyanın baş tarafına bütün olarak, büyüklüğüne göre 2 - 3 adet muz, uzunlamasına konur ve rulo yapılır. Ek yeri alta getirilir.
Krema artarsa üzerine sürülür. Krema yerine pudra şekeri de serpilebilir.
Buzdolabında bir gece dinlendirilir, dilimlenerek servis yapılır.

Not: Rulo pastaların pandispanyalarının esnek olmaları gerekir.