AHUDUDULU RULO PASTA

3 yumurta akı
1 kahve fincanı tozşeker
5 yumurta sarısı
1 kahve fincanı un
400 gr ahududu
Pudraşeker
Krema için:
125 ml meyve suyu
1 yumurta sarısı
2 çay kaşığı hazır toz puding
1 çorba kaşığı tozşeker
2 çay kaşığı un
75 gr tuzsuz tereyağı
2 çay kaşığı
Vişne suyu

Yumurta aklarını mikserde iyice çırpın. 2 çorba kaşığı şekeri ilave edip çırpmaya devam edin. Yumurta sarıları ve kalan şekeri başka bir kasede çırpın. Yumurta aklarını yumurta sarılı harca ekleyin. Unu ilave edip çırpın. Karışımı yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yayın. Üzerini spatula ile düzeltin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Krema için, meyve suyunu küçük bir tencerede ısıtın. Yumurta sarısı, şeker, un ve hazır toz pudingi ayrı bir kapta karıştırın. Sıcak meyve suyunu ilave edip karıştırmaya devam edin. Karışımı tencereye alıp 1 dakika süreyle sürekli karıştırırak pişirin. Ocaktan alın ve tereyağının yarısını ekleyip çırpın. Kremayı ateşten alıp
karıştırarak ılıtın. Kalan tereyağı ve vişne suyunu ilave edip tereyağı eriyene kadar çırpmaya devam edin. Pandispanya hamurunu fırından çırakıp ters çevirerek başka bir yağlı kağıdın üzerine alın. Üzerine kremayı yayıp spatula ile düzeltin. Ahududuları kremanın üzerine serpin. Pandispanyayı yağlı kağıdın yardımıyla rulo şeklinde sarın. Üzerine bolca pudraşeker serpin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65749 • adı:Ahududulu Rulo Pasta • gönderen:Balbaba • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:00