AVAKADOLU RULO PASTA

Kreması için:
6 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı mısır nişastası
2 su bardağı süt
Keki için:
3 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
1/2 çay bardağı su
100 gr margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı un
2 adet avakado

Pastamızın keki için; 3 yumurtayı 1çay bardağı şeker ile çırpıp üzerine 1/2 çay bardağı suyu, 1 su bardağı unu, 100 gr margarini, 1su bardağı unu, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırdıktan sonra yağlı kağıt serdiğimiz tepsimizin üzerine döküp 175 derecedeki fırınımızda 10 dk pişiriyoruz ve soğumaya bırakıyoruz.
Kremayı hazırlamak için; 2 su bardağı sütü, 6 çorba kaşığı şekeri, 2 çorba kaşığı unu ve 1 çorba kaşığı mısır nişastasını tenceremize koyup pişiriyoruz ve soğumaya bırakıyoruz.
Avakadoları soyup çekirdeklerini çıkarıp çok ince bir şekilde dilimliyoruz. Kekimizin üzerine soğuyan kremamızı döküp yayıyoruz ve avakado dilimlerimizi üzerine seyrek bir şekilde yerleştiriyoruz. Daha sonra keki dikkatli bir şekilde sararak rulo elde ediyoruz.

Not: Avakadoları eğer önceden dilimlediyseniz sararmaması için üzerlerine biraz limon sıkılabilir.

© lezzetler.com tarif no:124546 • adı:Avakadolu Rulo Pasta • gönderen:tavuz kuşu • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:17