BADEMLİ RULO

1 tatlı kaşığı rafine yağ
3 yumurta
90 gr (1/3 su bardağından biraz az) toz şeker
60 gr (1/3 su bardağı) badem (çekilmiş)
60 gr (1 su bardağı) taze ekmek içi
1 çorba kaşığı mısır nişastası
Harcı:
125 gr (1/2 su bardağı) krema
2 çorba kaşığı pudra şekeri
50 gr (1/4 su bardağı) badem (dövülmüş)
4 büyük fındık
2 ceviz (ortadan ikiye bölünmüş)
4 kabuksuz badem

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız. 20X30 cm'lik rulo tepsisini 1/2 tatlı kaşığı rafine yağla yağlayınız. Tepsiyi yağlı kağıtla ya da alüminyum kağıtla kaplayıp üstünü kalan 1/2 tatlı kaşığı rafine yağla yağlayarak bir kenara bırakınız.
Yumurta ve şekeri ateşe dayanıklı bir cam kaseye koyup kaseyi yarısına kadar sıcak su dolu bir tencereye oturtarak, tencereyi orta ateşe yerleştiriniz.
Yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile yumurta ve şekeri kalın kar halinde çırpıp kaseyi tencereden çıkarınız.
Madeni bir kaşıkla, iç kabukları sıcak suda soyulmuş ve çekilerek un yapılmış bademi ve ekmek içini katınız.
Karışımı hazırladığınız tepsiye döküp, üstünü bıçakla düzeltiniz.
Tepsiyi fırının orta katında 7-8 dakika, tek parmakla basıldığında kabarıp eski halini alıncaya kadar pişirerek fırından çıkarınız.
Kek büyüklüğünde bir yağlı kağıdı düz bir yere yayıp üstüne 1 çorba kaşığı mısır nişastası dökünüz. Keki ters yüz edip kağıda aktarınız. Kekin dibindeki yağlı kağıt yada alüminyum kağıdı yavaşça çıkarınız.
Keskin bir bıçakla, rulo yapmayı kolaylaştırmak için kekin tabanından 5 cm'lik bir şerit kesiniz. Yağlı kağıdın yardımıyla, kağıt içerde kalacak biçimde rulo yapıp, bir kenarda tamamen soğumaya bırakınız.
Bu arada, kremi hazırlamak için, orta boy bir kasede kremayı yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Şekeri ekleyip iyice sertleşinceye kadar çırpmaya devam ediniz. İçine dövülmüş bademi katıp karıştırınız.
Keki yavaşça açıp yağlı kağıdı atarak kremalı karışımın yarısını kalın bir bıçağın tersiyle üstüne döşeyiniz. Yavaşça keki tekrar rulo yapınız.
Ruloyu servis tabağına yerleştirip kremalı karışımın geri kalan yarısını üstüne düşeyiniz. Bütün fındıklar, yarım cevizler ve bademlerle rulonun üstünü süsleyip hemen yada soğuttuktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60595 • adı:BADEMLİ RULO • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:40