ÇİLEKLİ RULO PASTA

4 yumurta
1 çay bardağı şeker
1 su bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
2 paket kremşanti
1 paket labne peyniri
400 gram çilek
3 çorba kaşığı kayısı reçeli
150 gram çilek

Şekeri yumurtayla birlikte 5 dakika kadar çırpın. İçine suyu ve unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip bu karışımı dikdörtgen bir kalıbın içine yağlı kağıt yerleştirdikten sonra dökün. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişrip çıkartın. Hemen üzerine reçeli suyu serpip kağıtla birlikte rulo yapın. Bu şekilde 2 dakika kalsın ki elastik olsun. Kreması için, kremşantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp labne peynirle karıştırın. farklı bir lezzet yakalayıp değişiklik çilekle uyumunu artırıp kremşantiyi hafifleştiriyor. Bu kremayı kekin içine sürüp çilekleri üzerini serpiştirin. Rulo yapın ve üzerine tekrar krema sürüp servis tabağına alıp dilimleyin.

© lezzetler.com tarif no:75389 • adı:Çilekli Rulo Pasta • gönderen:beyazit • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:36