EBRULİ MUZLU RULO PASTA

4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı sıcak su
Kreması için:
3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
5 yemek kaşığı şeker
50 gram margarin
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı vanilya
Arası için:
3 adet muz

Öncelikle krema için unu, yumurtayı ve sütü tencereye alıp pürüzsüz hale gelene kadar çırpın. Sonra ocağın altını açıp kaynayana kadar tel çırpıcıyla karıştırın.kaynadıktan sonra bir dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Hemen sıcakken içine yağı ve şekeri katıp iyice mikserle çırpın. Vanilyayı ekleyip yeniden 2 dakika kadar çırpın ve soğumaya bırakın. Sonra pandispanyayı hazırlamak için yumurta ve şekeri mikserle köpük köpük olup ağarana kadar çırpın. Un ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ilave edin ve yeniden karışana kadar çırpın.
Hamurun üçte birini yağlanıp unlanmış tepsiye döküp yayın.Kalan hamura 1 tatlı kaşığı kakao ve sıcak suyu ekleyip hızlıca yeniden karıştırın.
Kakaolu hamuru, tepsideki sade hamurun üzerine gezdirin ve bir çatalın arkası veya kalın bir kürdanla enine ve boyuna çizgiler çekerek ebru deseni verin.
200 derecelik önceden ısıtılmış fırında 15 dk. kadar pişirin.Fırından çıkardığınız pandispanyayı hafif nemli bir bezin üzerine ters çevirin, kenar kısımlarını keskin bir bıçakla kesip çıkartın.
Sonra pastayı enlemesine ikiye bölün. Her iki parçaya da kremadan sürün. Kenar kısımlara fazla gelmemesine dikkat edin. Tam orta kısma uzunlamasına 1.5 tane bütün muz yerleştirin. Pandispanyanın iki tarafını ortada birleştirin veya hafifce sarın daha sonra birleştirin. İki kenarın uç uca gelmesi lazım. Öyleki dilimlendiğinde birleşme kısmı belli olmasın.Birleştiğiniz kısımda krema taşar gibi olursa bir çay kaşığıyla orta kısımdaki kremayı boydan boya sıyırın. Ruloları dikkatlice streç filme sarın. En az 2 saat dolapta dinlendirin.

© lezzetler.com tarif no:125957 • adı:Ebruli Muzlu Rulo Pasta • gönderen:gül sel • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:09