FINDIKLI RULO PASTA

1 ölçü pasta kremi
6 Yumurta
3/4 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı un
1 Tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1/2 su bardağı fındık (veya hindistancevizi)

Fırın tepsisine yağlı kağıt döşeyip üzerini yağlayın. Daha önce tarifini verdiğimiz şekilde pasta kremini hazırlayın. Bir tencerede yumurtayı ve şekeri koyu boza kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Un ve limon kabuğu rendesini katıp yavaşça karıştırınız.daha önceden hazırladığınız fırın tepsisinin içine muntazam bir şekilde döküp yayınız. Orta hararetli fırında üzeri pembeleşinceye kadar 15-20 dk.pişiriniz. Pişince soğumadan geniş kenarlarından kağıdı ile birlikte sarıp rulo yapın. Pandispanya soğuduktan sonra açın kağıdı çıkarın ve üzerine hazırlamış olduğunuz pasta kremasının 2/3 ünü sürüp tekrar rulo yapınız. Artan kremayı üzerine ve yanlarına sürünüz. Üzerini ince ince kıyılmış fındıklarla süsleyiniz. Servis ederken 2 parmak kalınlığında kesip öyle servis ediniz.

Not: Ortasına muz konulup sarılırsa muzlu rulo pasta olur.



© lezzetler.com tarif no:132469 • adı:Fındıklı Rulo Pasta • gönderen:hatun gün • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:01