MEYVELİ RULO PASTA

Tuğrul Şavkar

4 adet yumurta (sarısına ve beyazına ayrılmış)
75 gr. tozşeker (5 çorba kş.J
75 gr. un
30 ml. eritilmiş tereyağı (2 çorba kş.)
kakao
Harcı için:
200 ml. pastacı kreması
150 gr. karışık, mevsim meyveleri (temizlenip, küçük, küçük, doğranmış)
150 ml. krem şanti

Fırınınızı 230°C ye ayarlayıp, ısıtın. Şekerin 1 çorba kaşığını ayırın. Yumurta sarıları ve kalan şekeri bir çırpma kabına koyarak kabarıncaya kadar yaklaşık 3-4 dakika mikser ile çırpın. Unu ekleyip karıştırın, çok kabarmaması için fazla çırpmayın.
Yumurta aklarını, ayırdığınız 1 çorba kaşığı tozşeker ile birlikte, katılaşıp kar haline gelinceye kadar mikserle çııpın.
Yumurta sarısı-şeker-un karışımına önce tereyağını ekleyip bir kaşıkla karıştırın. Sonra dikkatlice, yumurta karını köpüğünü fazla dağıtmadan kaşıkla ekleyin. Bu karışımın 2 çorba kaşığını bir kâseye alıp, rengini koyulaştıracak kadar kakao katarak süsleme için ayırın.
Hazırladığınız rulo pasta hamurunu içine yağlı kâğıt serilmiş bir tepsiye 1 cm. kalınlığında yayın. Süsleme için ayrılan kakaolu karışımı bir sıkma torbasından ince bir duy ile şeritler halinde hamurun üzerine sıkın. Bir bıçak ucu ile resimdeki gibi kakaolu kısma hareket verin. Sıcak fırına sürüp, üzeri hafifçe kızarıncaya kadar pişirip, fırından alın.
Fırından çıkan pandispanyanın üzerine bir fırça ile şekerli su sürüp 4-5 dakika dinlendirin. Pandispanyayı kâğıttan sıyırarak çıkarın. Dekorlu tarafının dışa gelmesi için altüst edip yağlı kâğıdın üzerine koyun. Rulo pasta pandispanyasının içine pastacı kremasını sürüp, üzerine meyveleri yerleştirin. En üstlerine de krem şantiyi sürerek, pastayı yağlı kâğıt yardımı ile rulo biçiminde sarın. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75845 • adı:Meyveli Rulo Pasta • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:07