



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ RULO PASTA

Eyüp Sevinç

Pandispanya için;
4 adet yumurta
4 kahve fincanı toz şeker
3,5 kahve fincanı un
½ kahve fincanı kakao
1 paket vanilya
Krema için;
2 kutu (400 ml) taze krema
100 gr beyaz kuvertür çikolata
50 gr tereyağı
300 gr kestane püresi
Üzeri için;
200 ml krema
100 gr bitter kuvertür çikolata
100 gr sütlü kuvertür çikolata
Rendelenmiş beyaz çikolata
5 adet bütün kestane şekeri

Pandispanya için; yumurta ve şekerini mikserde iyice kabarcık kadar yaklaşık 4-5 dakika çırpın. İçerisine elenmiş un, kakao ve vanilyayı ekleyip bir spatula veya tahta kaşık ile yavaş yavaş homojen hale gelene kadar karıştırın. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hazırladığınız pandispanya hamurunu, yağlı kağıt serili tepsiye dökün ve bir kaşık yardımıyla tüm hamurun kağıt üzerine eşit kalınlıkta yayılmasını sağlayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 15-20 dakika süreyle, batırdığınız kürdan temiz çıkana kadar pişirin. Keki fırından çıkarın ve sıcak haldeyken yağlı kağıt yardımı ile gevşek bir rulo şeklinde sarıp üzerini nemli bez ile örterek dinlendirin. Diğer yanda pastanın içine süreceğiniz kremayı hazırlayın. Beyaz çikolatayı küçük parçalar halinde bölün. 100 ml krema, tereyağı ve beyaz çikolatayı bir tavaya alıp kısık ateşte çikolata eriyene kadar ısıtın. Çikolata eriyince iyice karıştırın ve altını kapatıp ılıması için bir kenara alın. Diğer yanda kalan 300 ml kremayı mikser ile çırparak koyulaştırın ve içerisine kestane püresini ekleyip karıştırın. Beyaz çikolatalı karışımı da kestane pürelili kremaya ilave ederek karıştırın. Rulo halinde dinlendirdiğiniz pandispanyanın dışındaki yağlı kağıdı çıkarın. Hazırladığınız kremayı pandispanyanın içine sürerek tekrar rulo şeklinde sarın ve uygun büyüklükteki bir tepsiye yerleştirin. Üzeri için; bitter ve sütlü kuvertür çikolataları küçük parçalar halinde kesin. Kremayı bir tavada kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Kaynama noktasına geldiğinde ateşten hemen alıp içerisine parçacıklar haline getirdiğiniz bitter ve sütlü kuvertürleri ekleyip çikolatalar eriyene kadar iyice karıştırın. Elde ettiğiniz çikolatalı ganajı 30 dakika kadar buzdolabında bekletip 1-2 dakika mikserle çırpıttıktan sonra rulo pastanın dışını kaplayacak şekilde sürün. Rendelenmiş beyaz çikolata ve kestane şekerleriyle pastayı süsleyip birkaç saat buzdolabında dinlendirin ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121121 • adı:Kestaneli Rulo Pasta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:33