LİMONLU RULO PASTA

4 yumurta sarısı
4 çorba kaşığı sıcak su
150 gr. şeker
Yarım limon kabuğu rendesi
4 yumurta akı
150 gr. un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yağlamak için margarin
Serpmek için şeker.
İçi için:
6 yaprak jelatin
3 limon suyu
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı sıcak su

Hamur için bir, kapta yumurta sarısı ile suyu köpürünceye kadar çırpın. Yavaş yavaş şeker ve limon kabuğu rendesini ilâve edin. Yumurta aklarını çarpın. Yumurta sarılarına kaşıkla ilâve edin. Unu kabartma tozu ile karıştırın. Yumurta aklarına karıştırın. Tepsiye yağlı kâğıt yerleştirin ve margarinle yağlayın. Hamuru üzerine yayın. Yağlı kâğıdın kenarlarını yukarıya doğru kaldırın ki, hamur dışarıya akmasın, önceden kızdırılmış fırının orta gözünde 10-12 dakika pişirin. Bu arada temiz bir kurulama bezini tezgaha yayın ve üzerine şeker serpin. Tepsiyi fırından alın. Bezin üzerine ters. çevirin. Yağlı kağıdı hamurdan sıyırın. Hamuru derhal bezle birlikte rulo yapın. Soğumaya bırakın. İçi için jelatini 5 dakika soğuk suda yumuşatın. Limon suyu ve 1/8 litre kaymağı suya ilâve edip, bir kapta ısıtın. Kırılmış olan jelatinle limon suyunu jelatinler eriyinceye kadar karıştırın. Soğumaya bırakın. Yumurta sarısını sıcak su ile bir kapta köpük oluncaya kadar çırpın. Şekeri yavaş yavaş serpin. Beyaz köpük haline gelinceye kadar iyice çırpın. Jelatini kaşıkla ilâve edin. Yumurta akını ayrı bir kapta köpürtün. Kremayı da hafif çırptn. Bunları limonlu kremaya akıtın. 10 dakika buzdolabında bekletin. Hamuru açın, limonlu kremayı içine sürün. Tekrar rulo yapın. Buzdolabında bekletin. Üzerine pudra şekeri serperek, uzun bir tepsiyle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:37304 • adı:Limonlu Rulo Pasta • gönderen:virtiöz • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:56