



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ RULO PASTA

Tuğrul Şavkar

4 adet yumurta (sarıasına ve beyazına ayrılmış)

75 gr. tozşeker (5 çorba kş.)

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 kaşığınyı ayırın. Yumurta sarıları ve kalan şekeri bir çırpma kabına koyarak kabarcıca kadar yaklaşık 3-4 dakika mikser ile çirpin. Unu ekleyip karıştırın, çok kabarmaması için fazla çirpmayın.

Yumurta aklarını, ayırdığınız 1 çorba kaşığı tozşeker ile birlikte, katlaşıp kar haline gelinceye kadar mikserle çirpin.

Yumurta sarısı-şeker-un karışımına önce tereyağını ekleyip bir kaşıkla karıştırın. Sonra dikkatlice, yumurta karını köpüğünü fazla dağıtmadan kaşıkla ekleyin. Bu karışımın 2 çorba kaşığınyı 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 duyu 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 dışı 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.