



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU RULO PASTA

Kek için:

1 ½ Çay Bardağı Un (75g)

½ Çay Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (25g)

1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

½ Çay Bardağı Süt (50ml)

3 Yumurta

1 ½ Çay Bardağı Toz Şeker (135g)

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

2 Tatlı Kaşığı Portakal Kabuğu Rendesi

Krema için:

1 Paket Pakmaya Muzlu Puding

2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)

½ Çay Bardağı Fındık Kırığı (25g)

2-3 Adet Muz

Bir Kase Orman Meyvesi

Üzeri için (isteğe bağlı):

2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (10g)

Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayıp ısıtın.

Bir çırpma kabında yumurta ve şekeri mikser yardımı ile köpüklenene kadar çırpın.

Üzerine süt, un, Pakmaya Mısır Nişastası, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, Pakmaya Şekerli Vanilin ve portakal kabuğunu ekleyin 3-4 dakika daha homojen şekilde karışana kadar çırpın.

Karışımı pişirme kağıdı serili, 32x40 cm boyutlarındaki fırın tepsisine dökün ve spatula yardımıyla yayın.

Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 10-15 dakika hafif pembeleşinceye kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız keki 5 dakika soğumaya bırakın.

Kek ılındığında pişirme kağıdı ile beraber rulo haline getirin ve üzerini nemli bir bez ile kapatıp en az yarım saat bekletin.

Pakmaya Muzlu Pudingi, süt ile birlikte paketdeki tarife uygun olarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Rulo yaptığınız keki açın ve üzerine soğuyan pudingi dökerek yayın, fındık kırığını ve orman meyvelerini serpiştirin.

Muzları soyun, hazırlanan kekin bir kenarına uç uca dizin ve keki pişirme kağıdından ayırarak yuvarlayıp rulo haline getirin.

Kurumaması için dışından yeniden pişirme kağıdı ile sarın ve buzdolabında 3-4 saat soğutun.

Üzerine pudra şekeri serpiştirerek soğuk servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121779 • adi:Muzlu Rulo Pasta • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:14