PRATİK MUZLU RULO

3 kahve fincanı un (hamuru için)
3 adet yumurta (hamuru için)
1 paket kabartma tozu (hamuru için)
4 yemek kaşığı tozşeker (hamuru için)
1 lt süt (kreması için)
2 yemek kaşığı Sana Hamurişi (kreması için)
3 yemek kaşığı un (kreması için)
5 yemek kaşığı toz şeker (kreması için)
kakaolu isterseniz 1-2 tatlı kaşığı kakao (kreması için)
1 paket isteğe bağlı sade yada meyveli krem şanti sade (üstüne)
5 adet çilek (üstüne)
1 paket hindistancevizi (üstüne)
2 adet muz (kreması için)
1 paket yağlı kâğıt (tepsiye sermek için)

Hazırlanışı
Hamurun Hazırlanışı; Boş bir kapta yumurtaları ve şekeri köpükleşene kadar mikser yardımıyla çırpın, içine sonradan kabartma tozunu ve unu ekleyip çırpma işlemine 5 dk kadar devam edin. Sonrasında fırın tepsisine ya da ısıya duyarlı herhangi fırın kabına tamamen saracak şekilde yağlı kağıt serin üzerine harcı ekleyin az gelebilir ancak harcı tamamen kağıda yemek kaşığı yardımıyla yayın, önceden ısıtılmış 170C fırına kekin üzeri kızarana kadar bırakın. Ancak kek çok hızlı bir sürede piştiği için beklemek önemli bir not çabucak yanabiliyor.
Harcı için; Boş bir tencereye yağı ve unu bırakıp ocağın üstünde unu pembeleşinceye kadar kavurun üstüne şekeri ekleyin kavurmaya devam edin. Sonrasında azar azar sütü dökmeye başlayın topaklanmamasına dikkat etmek gerekiyor sürekli karıştırın isterseniz piştikten sonra kakao da ekleyebilirsiniz karışıma. Harcımızın kıvamı koyulaşınca tabi bebe muhallebisi gibi iyice koyulaştırmak lazım, ocaktan alın, buzluğa bırakın soğuması için. İçine piştikten sonra dövülmüş ceviz de ekleyebilirsiniz isteğe bağlı olarak. Pişen hamuru fırından çıkardıktan sonra sıcakken yağlı kağıttan ayırın bir katı içine gelecek şekilde rulo yapın üstüne hafif nemli bir bez bırakın bir köşeye alıp soğutun. Bu sırada 1 paket krem şantiye yarım bardak süt ekleyin koyulaşıncaya kadar mikserle çırpıp onu da dolaba bırakın. Hamurumuz soğuduktan sonra içine buzluktan harcı çıkarıp her tarafına sürün soyduğunuz bütün muzlardan bir tanesini içine bırakın bir katını sarın ikinci ruloyu yapmadan tekrar harcınızın kalanını sürün 1 adet muz bırakıp üstüne çevirin tam rulo olacak şekilde. Krem şantiyi dolaptan çıkarıp üstüne sürün her tarafına onun da üstüne hindistancevizi ve dilimlenmiş çilekleri dizin dolaba atıp soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:53062 • adı:Pratik Muzlu Rulo • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:25