RULO PASTA

Yasemin Aydın

3 adet yumurta
5 yemek kaşığı toz şeker
7 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı limon suyu
½ paket kabartma tozu
İri çekilmiş fındık (üzeri için)
Kreması için:
3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
5 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı kakao
1 adet kare çikolata (80 gr.)
Keki ıslatmak için:
1 çay bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı şeker

Yumurtaları şekerle birlikte mikserle (en yüksek devirde) 5-6 dakika çırptım. Elenmiş un, kabartma tozu ve limon suyunu ekleyip yumurtaların köpüğünü fazla söndürmeden (düşük devirde) karıştırdım. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye döküp 170 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirdim (hafif pembeleşmesi yeterli). Fırından çıkarınca kağıdı ile birlikte rulo yapıp soğumasını bekledim. Çikolata hariç diğer krema malzemelerini çırpıp orta ateşte karıştırarak pişirdim. Ocaktan alıp çikolata parçalarını ekleyip eriyene kadar karıştırdım. Soğuyan keki kağıdından dikkatlice ayırarak 1 çay bardağı limonlu ve şekerli suyu üzerine kaşıkla serptim (limonlu su hem pastanın kuru olmasını hem de yumurta kokusunu engelliyor). Kremayı keki tam olarak düzleştirmeden dikkatlice içine ve üzerine sürüp fındıkla süsledim. Buzdolabında 3-4 saat dinlendirdikten sonra servis yapmak gerekiyor.

© lezzetler.com tarif no:117876 • adı:Rulo Pasta • gönderen:maddi • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:28