



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO PASTA

Pandispanya için:

5 adet yumurta
1 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu

Krema için:

1.5 su bardağı süt
1 çay bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı kakao

Üst kreması için:

1 çay bardağı süt
1 paket krem şanti
Çikolata (arzuya göre)

Ön hazırlık olarak hamurumuzu hazırlayalım. Yumurtaları ve şekerini, bembeyaz ve köpük köpük olana dek çırpalım. Una kabartma tozunu ilave edip, çırpma kabımıza alalım. Kakaoyu da ekleyip, çırpmaya devam edelim. Fırın tepsisine bir yağlı kağıt serelim. Hamurumuzu yağlı kağıdın üzerine dökelim. 200 dereceli fırında, hafifçe pembeleşene dek pişirelim. Yağlı kağıdı rulo şeklinde kıvrarak, pandispanyanın bu şekilde soğumasını sağlayalım. Bu arada pastanın iç kremasını hazırlayalım. Un, şeker, kakao ve vanilyayı küçük bir tencereye alıp, sütü azar azar ilave ederek topaksız bir kıvama getirelim. Daha sonra sütün kalanını ekleyerek, kısık ateşte ve sürekli karıştırarak iyice koyulaşana dek pişirelim ve soğutalım. Pandispanyayı açıp yağlı kağıdını çıkaralım. Kremanın tamamını üzerine boşaltıp, düzgünce yayalım. Pandispanyayı yeniden rulo yaparak saralım. 1 çay bardağı süt ve 1 paket krem şantiyi birlikte çırparak koyulaştıralım ve pastamızın en üstüne sıvıyalım. Üzerine rendelediğimiz çikolata kırıntılarını serpiştirerek buzdolabında birkaç saat bekletip servis yapalım.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 17.03.2022