RULO PASTA

RULONUN MALZEMESI:
6 Yumurta
1 Su Bardagi Un
8 Çorba Kasigi Toz Seker
1 Çay Kasigi Kabartma Tozu
KREMANIN MALZEMESI:
3 Muz
2 Çorba Kasigi Pudra Sekeri
2 Su Bardagi Krem Patisserie (Pasta kremasi)
1 Su Bardagi Krem Santi

RULONUN HAZIRLANISI:
Seker ve yumurtalari çukur bir kap içerisinde mikserle iyice çirpin.
Karisima un ve kabartma tozunu ilave ederek karistirin.
Bir tepsinin içerisini yagli kagit ile kaplayin. Karisimi tepsiye dökün ve düzgünce yayin. 220 derece isitilmis firinda 10 dakika pisirin.
KREMANIN HAZIRLANISI:
Krem santi ile krem patisserie?yi karistirin. Hazirladiginiz karisimi sogumus kekin üzerine düzgünce yayin.
Kekin ortasina muzlari dizin ve pastayi rulo seklinde katlayin. Pastayi normal ebatlarda keserek üzerini pudra sekeri ve muz dilimleri ile süsleyin.
1 dilim pandispanyayi 18 cm. çapindaki bir pasta çemberine koyun.
Pandispanyanin üzerini krem patisserie ile kaplayin ve 2.ci pandispanyayi üzerine kapatin.
Pandispanyanin üzerini krema ile kaplayin. 4 muzu ikiser parçaya bölerek pandispanyanin üzerine düzgünce dizin.
Jöleyi suda eritin ve donmak üzereyken muzlarin üzerine dökün. Pastayi buzdolabinda dondurduktan sonra servis yapin.

ML® Kakaolu Rulo Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3989 • adı:Rulo Pasta • gönderen:BILDIRCIN • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:35