



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI RULO PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

- 1 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao
- 4 yumurta
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Puding:

- 1 poşet Dr. Oetker Antep Fıstıklı Puding
- 1,5 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı krema

Üzeri için:

- 0,5 çay bardağı öğütülmüş Antep fıstığı
- 1 - 2 yemek kaşığı kayısı reçeli suyu

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile 5 dakika çırpın. Üzerine şekerli vanilini ilave edip kısa bir süre daha çırpın. Hazırladığınız kakaolu un karışımını ekleyin ve düşük devirde 1 dakika çırpın. Hamuru hazırladığınız fırın tepsisine alın, kaşık yardımı ile 32x35 cm boyutlarında yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 8 - 10 dakika

Aynı boyutlarda kesilmiş ikinci bir pişirme kağıdının üzerine 1 yemek kaşığı pudra şekeri serpin. Fırından çıkardığınız pandispanyayı bekletmeden hazırladığınız pişirme kağıdının üzerine ters çevirerek koyun. Üstte kalan pişirme kağıdını çıkarın ve alttaki kağıt ile birlikte rulo şeklinde sarın. Bu şekilde soğumaya bırakın. Sütü tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan pudingin içerisine kremayı ilave edin ve mikserin çırpıcı uçları ile 1-2 dakika çırpın. Soğuyan pandispanyayı açın ve üzerine hazırladığınız dolguyu yayın. Alttaki pişirme kağıdından ayırarak tekrar rulo şeklinde sarın ve servis tabağına alın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Pişirme kağıdından 4 cm genişliğinde 15 cm uzunluğunda 4 adet şerit kesin. Bu şeritleri rulo pastanın üzerine birbirine paralel şekilde aralıklı sarın. Kalan boşluklara fırça yardımı ile reçel suyu sürün ve öğütülmüş Antep fıstığı serpin. Pişirme kağıtlarını dikkatlice kaldırın ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168250 • adı:Antepfıstıklı Rulo Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:28.04.2024 - 13:50