



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAK PÜRELİ RULO PASTACIKLAR

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

4 yumurta
100 g pudra şekeri
120 g un
1 paket vanilya
Yarım paket hamur kabartma tozu
3 yemek kaşığı su
3 yemek kaşığı kakao
İç harcı için:
500 g bal kabağı
1 su bardağı toz şeker
1 kahve fincanı su
200 ml krema
50 g ceviz içi
Üzeri için:
75 g tereyağı
150 g pudra şekeri
1 çay kaşığı vanillin
20 ml portakal suyu
1 çay kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
Bir tutam tuz
300 g krem peynir
Süslemek için:
Beyaz çikolata rendesi
Fileantep fıstığı

Üst kreması için, oda ısısındaki tereyağını çırpıp krema haline getirin. Pudra şekerini ilave edip 1 dakika daha çırpın. Daha sonra sırasıyla vanilyayı, portakal suyunu, rendelenmiş portakal kabuğunu ve bir tutam tuzu ekleyin. Aynı bir kapta krem peynirini iyice çırpıp pudra şekerli karışımla birleştirin. Karışımı buzdolabına aktarıp kek pişine dek dinlendirin. Yumurtaları ve şekerli köpük köpük olana kadar çırpın. Elenmiş unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edin. 1 dakika daha çırpın. Kakaoyu birkaç yemek kaşığı ılık suda iyice karıştırıp çözülmesini sağlayın. Kakaoyu unlu karışıma ekleyip tekrar karıştırın. Hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine ince bir tabaka olacak şekilde yayın. Pandispanya hamurunu önceden ısıtılmış 160 derece fırında, 20-25 dakika pişirin. İç malzemesi için, bal kabağını küp küp kesip bir tencereye alın ve üzerine şeker ve suyu ilave edin. Bal kabakları yumuşayana kadar pişirin. Soğuyunca püre haline getirin. Aynı bir cam kapta kremayı iyice çırpın. Balkabağı püresini ve ceviz içini ilave edin. Pandispanya pişince fırından alın. Küçük dikdörtgen hamurlar kesin. Her hamurun kenarına iç malzemedan paylaşın. Rulo şeklinde sarıp kenar kısmı altta kalacak şekilde servis tabağına yerleştirin. Üzerlerine spatula yardımı ile hazırladığınız kremadan sürün. Beyaz çikolata rendesi ve file antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:151014 • adı:Balkabak Pürel Rulo Pastacıklar • gönderen:çiçekçi • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:16