



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI RULO PASTA

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

Hamur:

30 g yumuşak margarin

30 g toz şeker

1 yumurta akı

50 g un

10 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

10 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

20 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Sarı

Pandispanya:

1 su bardağı Dr. Oetker Pandispanya Un

2 yumurta

2 yemek kaşığı su

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Dolgu:

1 kg ayıklanmış bal kabağı

0,5 çay bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Bal kabağını iri küpler şeklinde kesin. Geniş bir tencereye alıp üzerine toz şekeri ekleyin. Kabağın çeşidine göre ihtiyaç olursa yaklaşık 3-4 yemek kaşığı su ekleyebilirsiniz. Suyunu çekip yumuşayınca kadar orta ateşte pişirin. Ocaktan alıp biraz soğutun ve mutfak robotunda püre haline getirin.

30x35 cm boyutlarında 2 adet pişirme kağıdı kesin ve birini fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Margarin, toz şeker, yumurta akı ve unu bir çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 1-2 dakika çırpın. Hazırladığınız hamurdan bir kaseye 3 yemek kaşığı alın. Yeşil jel renklendirici ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Bir kaseye sarı ve kırmızı renklendiricileri azar azar damlatıp karıştırarak turuncu rengi elde edin. Kalan hamura ilave edin ve karıştırın. Elde ettiğiniz turuncu ve yeşil renkli hamurları pişirme kağıdından hazırladığınız iki ayrı huniye doldurun. Uçlarını makas ile kesin. Pişirme kağıdının üzerine bal kabağı şekilleri çizin.

Pandispanya un, yumurta ve suyu bir çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Hazırladığınız renkli şekillerin üzerine 33x28 cm boyutlarında dikkatlice yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 8 - 10 dakika

İkinci 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 pandispanyayı ters çevirin. Uzun kenarından başlayarak pişirme kağıdı ile birlikte rulo şeklinde sarın. Bu şekilde soğumaya bırakın.

Hazırladığınız bal kabaklı püreye Antep fıstıklarını ilave edin ve karıştırın. Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Soğuyan pandispanyayı açın ve üzerine krem şantiyi yayın. İçte kalacak olan kenara bal kabağı püresini yayın ve rulo şeklinde sarın. Buzdolabında 1-2 saat soğutup dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168283 • adı:Balkabaklı Rulo Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:40