



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER GLAZÜRLÜ MUZLU RULO PASTA

2 yemek kaşığı pudra şekeri
4 yemek kaşığı su
Çeyrek su bardağı un
3 adet yumurta
Dolgu için:
1 poşet bitter glazür
2 adet muz
1 poşet muz aromalı crema ole
2,5 su bardağı soğuk süt
1 yemek kaşığı margarin

Pandispanya un karışımını yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. 33x33 cm boyutlarındaki pişirme kağıdını fırın tepsisine serin. Üzerine hamuru döküp eşit şekilde yayın ve önceden ısıtılmış 200°C fırında yaklaşık 6-8 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra bekletmeden, aynı ölçülerde kesilmiş ve üzerine 1-2 yemek kaşığı pudra şekeri serpilmiş pişirme kağıdına pandispanyayı ters çevirin ve üstteki pişirme kağıdını çıkarın.

Altındaki kağıt ile birlikte rulo şeklinde sarın ve soğumaya bırakın.

Glazürü tarifine göre eritip derin bir kaba boşaltın, yağı ilave edip çırpın.

Muzları soyup glazüre batırarak kaplayın. Pişirme kağıdı üzerine koyun ve donuncaya kadar bekletin.

Creme Ole'yi 2,5 su bardağı süt ile 3 dakika çırpın.

Ruloyu açıp üzerine Creme Ole'nin yarısını yayın, kenarına çikolata kaplı muzları bütün olarak boydan boya yerleştirin.

Pişirme kağıdını ayırıp tekrar rulo şeklinde sarın.

Servis tabağına alıp üzerini kalan Creme Ole ile kaplayın.

Kalan glazür ile pastanın üzerini süsleyip buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Dilimleyerek servis yapın.

