



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLKANİK

100 gr. margarin
Kakaolu pasta kremi
125 gr. un (4 çorba kaşığı)
1 kahve kaşığı tozşeker
250 gr. kremşanti
3-4 adet yumurta
250 gr. su (1 su bardağı)
1 fiske tuz
Yarım paket vanilya
Kakaosuz pasta kremi
Pastası için:
3 adet yumurta
3 orba kaşığı dolusu un
3 orba kaşığı dolusu tozşeker

Şuale kremi hamurunu hazırlayınız.

2 cm. apında huni geçirilmiş torbaya hamuru doldurunuz.

Yağlanmış bir tepsiye boyu uzunluğunda 3 çubuk şeklinde sıkınız.

Önceden ısıtılmış orta ısıfı fırında pembeleşip kuruyuncaya kadar pişiriniz.

Fırından alınca biraz soğutunuz.

Parçanın bir tanesinin altını boydan boya çizip, kakaolu pasta kremi doldurunuz. Diğerlerinin birine beyaz krem, diğerine de kakaosuz kremle doldurunuz.

Doldurulmuş ubukları elinizle düzelterek boru şekline getiriniz.

3 yumurtadan pandispanya hamuru hazırlayınız.

Kâğıt yayılmış bir tepsiye hamuru döküp, ince bir tabaka halinde yayınız.

Isıtılmış bir fırında kurutmadan pişiriniz.

Fırından alr almaz rulo şekline getiriniz. Bu şekilde biraz soğuduktan sonra, üstüne marmelat veya pasta kremi sürüp, 2 çubuğu yan-yana, 1 çubuğu da tam ortasına üste koyup, yanlarındaki pastayla çubukların üstlerini tamamen kapatarak sıkı bir rulo şekline getiriniz.

Rulonun üzerine marmelat veya pasta kremi sürüp, çekilmiş fındık, fıstık veya cevizle kaplayınız.

Soğuk bir yerde biraz bekletiniz.

Soğuduğu zaman enine 4-5 cm. kalınlıkta dilimlere kesip, servis yapınız.