



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK DESENİ RULO PASTA

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

Renkli hamur:

30 g yumuşak margarin

30 g toz şeker

1 yumurta akı

50 g un

8 - 10 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

8 - 10 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Hamur:

1 su bardağı Dr. Oetker Pandispanya Un

2 yumurta

2 yemek kaşığı su

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Dolgu:

10 adet çilek

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

30x35 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve 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. Hamurun yarısını ayrı bir kaba alın. İlk hamura yeşil jel renklendirici, ikinci hamura da kırmızı jel renklendirici ekleyerek kaşıkla karıştırın. Pişirme kağıdından hazırladığınız hunilerin içine doldurun.

Uçlarını makas ile kesin. Fırın tepsisine serdiğiniz pişirme kağıdının üzerine dallar ve çiçekler şeklinde sıkın.

Pandispanya un, yumurta ve suyu bir çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Hazırladığınız süslemenin üzerine dikkatlice yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 8 - 10 dakika

35x45 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve üzerine 1 yemek kaşığı pudra şekeri serpin. Fırından çıkardığınız pandispanyayı bekletmeden hazırladığınız pişirme kağıdının üzerine ters çevirerek koyun. Üstte kalan pişirme kağıdını çıkarın. Pandispanyayı desenler altta kalacak şekilde ters çevirip tekrar pişirme kağıdının üzerine koyun. Pişirme kağıdı ile birlikte rulo şeklinde sarın ve bu şekilde soğumaya bırakın.

Çilekleri ayıklayıp yıkayın ve ortadan ikiye kesin. Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Soğuyan pandispanyayı açın, hazırladığınız kremayı yayın ve çilekleri uzun kenarına sıralayın. Pişirme kağıdını ayırarak rulo şeklinde sarın ve servis tabağına alın.

Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168317 • adı:Çiçek Desenli Rulo Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:49