



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ VE KAKAOLU MİNİ RULO PASTA

Yarım paket (175 g) Pakmaya Pandispanya Un  
3 yumurta  
3 silme yemek kaşığı (15 g) Pakmaya Kakao  
2 yemek kaşığı (30 ml) su  
1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti  
1 su bardağı (200 ml) soğuk süt  
10 adet çilek  
Üzeri İçin:  
Pakmaya Kakaolu Pasta Jeli  
1 Paket (100 g) Pakmaya Bitter Pul Çikolata  
4 adet çilek  
4-5 adet nane yaprağı

Rulonun iç malzemesi için Pakmaya Sade Krem Şanti'yi ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çirpin ve buzdolabına kaldırın.

Pandispanya için fırınınızı 200 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Çırpma kabında yumurtaları, suyu, Pakmaya Kakaoyu ve Pakmaya Pandispanya Unu'nu ekleyip mikserle önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çirpin.

Pandispanya hamurunu yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine ince bir tabaka halinde dökün. 5-7 dakika, üzeri hafif pembeleşinceye kadar pişirin.

Fırından çıkarın ve ilk sıcaklığı geçene kadar, 2-3 dakika soğutun.

Pandispanya hamurunu yağlı kağıt ile birlikte uzun kenarından yuvarlayıp kırmadan dikkatlice rulo haline getirin. İyi soğuduktan sonra ruloyu açın ve içine hazırlamış olduğunuz kremayı spatula ile sürün. İçte kalacak kısmına yıkanmış ve kurulanmış çilekleri bütün şekilde yerleştirip pandispanyayı yağlı kağıttan kurtararak tekrar sarın.

Hazırladığınız ruloyu buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritip ilk sıcaklığı geçene kadar arada bir spatula ile karıştırarak soğutun.

Dinlenmiş pastayı buzdolabından çıkarın üzerine erimiş çikolatayı yayın. 30 dakika dinlenmesi için tekrar dolaba alın.

Pastayı çıkartın ve üzerini su ile inceltilmiş Pakmaya Kakaolu Pasta Jeli ile kaplayın.

Rulo pastadan tek porsiyonluk rulolara ayırın. Her porsiyonun ortasına çilek ve nane yaprakları yerleştirip servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:147129 • adı:Çilekli ve Kakaolu Mini Rulo Pasta • gönderen:Nur Bay • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:58