



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ RULO PASTA

4 adet yumurta (oda ısısında bekletilmiş)
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şeker (140 gr)
1 kahve fincanı süt (50 ml)
1 su bardağı un (100 gr)
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 avuç file badem
Kreması için:
1 kutu süt kreması (200 ml)
1 paket Pakmaya Pasta Kreması (Vanilyalı)
1,5 su bardağı soğuk süt (300 ml)
1 paket Pakmaya Güllü Puding
2 su bardağı süt
Çikolata sos için:
1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos
2 su bardağı süt

Pandispanyası için yumurta sarıları ile aklarını ayrı ayrı çırpma kaplarına ayırın.

Yumurta akı ile şekerin yarısını köpük köpük olana dek çırpın.

Kalan şeker ile yumurta sarılarını da ayrı bir kaptan iyice çırpın. Sütü ekleyip bir dakika daha çırpın. Ayrı bir kaptan birlikte elenip harmanlanmış un ile Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu yavaş yavaş ekleyin.

En son yumurta akı karışımı yumurta sarılı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak yavaşça karışımı birbirine yedin.

Pandispanya hamurunu yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen bir fırın tepsisine (30x35 cm iç kenarlarının ölçüsünde olmalı) dökün. Tepsinin her tarafına eşit dağılacak şekilde spatula yardımı ile yayın.

Pandispanya hamurunu 180 dereceye ayarlı fırında, 12-15 dakika pişirin. Fırından alın. Birkaç dakika bekledikten sonra gevşek bir rulo yapın ve üzerini nemli bir bezle örtün. Kremasını hazırlayana kadar bu şekilde bekletin.

Kreması için Pakmaya Güllü Pudingi 2 bardak süt ile pişirin. Pakmaya Vanilyalı Pasta Kremasını da ayrı bir kaptan süt ile birlikte iyice çırpın. Üzerine süt kremasını ilave edip birkaç dakika daha çırpmaya devam edin. En son pişirdiğiniz pudingi ekleyin. Spatula ile hafif karıştırın. Pasta kremanız hazır.

Rulo keki dikkatlice düzleştirin. Üzerine spatula yardımı ile hazırladığınız güllü pudingli pasta kremasından sürün, file badem serpin.

Pasta kreması sürdüğünüz büyük kek parçasını 4 eşit dikdörtgen parçaya kesin. Rulo şeklinde özenle sarın. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra isteğe göre çikolatalı ile birlikte servise hazır edin.

Çikolatalı sos için çikolata sosu sos tenceresine aktarın. Süt ekleyin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın. Birkaç dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin.

Hazırladığınız çikolata sosu ocaktan alın, ılınmaya bırakın.



© lezzetler.com tarif no:121862 • adı:Güllü Rulo Pasta • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:05.04.2025 - 23:08