KAKAOLU RULO KURABİYE

Kullanılacak malzeme:
hamuru için:
100 gram un,
100 gram toz şekeri,
4 yumurta,
1 limon,
1 çorba kaşığı sadeyağ,
1 çimdik tuz.
Kreması ve dekorasyonu için:
50 gram toz şekeri,
20 gram patates nişastası,
50 gram kakao,
30 gram pudra şekeri,
3 yumurta,
1/4 litre süt,
1 çimdik tuz.

Yapımı: Fırın tepsisini eldeki sadeyağın yarısıyle iyice yağa bulamalı. Sonra bir kalın yağ kâğıdıyle kaplamalı. Yağ kâğıdını da kalan yağla iyice bulamalı. Bunun üstüne hafifçe un serpmeli. Tepsi bu biçimde hazırlandıktan sonra bunu bir kenara bırakmalı.
Yumurtaların sarılarını porselen bir yayvan kâseye boşaltmalı. Toz şekerini de kattıktan sonra yumurta sarılarıyle şekeri çırparak köpük durumuna getirmeli.
Bir başka porselen kâsede bir çimdik tuzla yumurta aklarını iyice çırparak bunları kar köpüğü durumuna getirmeli.
Sonra tahta bir kaşıkla hafif hafif karıştı, rarak kar köpüğünü, çırpılmış şekerli yumurta sarılarına katmalı. Gene yavaş yavaş karıştırarak bu karışıma elekten ge. çirilmiş unu azar azar katmalı.
Karıştırılmakta olan hamura sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğunu serpiştirmeli.
Karışım birbirine iyice yedirildikten sonra bunu fırın tepsisine boşaltmalı.
Sonra bir spatulayla düzgün bir biçimde yaymalı ve tepsiyi kızgın bir fırına (termostatlı fırınlarda 200 dereceye göre ayarlamalı) sürmeli ve burada 10 - 15 dakika kadar bırakmalı.
Üç yumurtanın sarısını 50 gram toz şekeriyle karıştırmalı ve telle iyice çırpmalı.
Şekerli yumurta sarısı iyice köpürünce bunu çırpmaya ara vermeksizin sırasiyle ve azar azar patates nişastasıyle kakaoyu serpiştirerek katmalı. Sonra bu karışımı tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken sicim gibi ince ince akıtılacak kaynar sütü katmalı. Bir çimdik tuz kattıktan sonra kabı ateşe oturtmalı ve karıştırarak bir - iki dakika kaynatmak
Kabı ateşten indirdikten sonra kremanın yüzeyinde kaymak bağlamaması için bunu vakit vakit karıştırmak
Tepsiyi fırından çıkarınca bir nemli bezin üstüne başaşağı etmeli. Sonra hafifçe pembeleşmiş olan kurabiyenin üstündeki yağ kâğıdını hafifçe çekip kaldırmalı. Kurabiyeyi iyice ıslatmalı, hele kenar yerlerini adamakıllı ıslatmalı.
Hazırlanmış olan kremayı kurabiye hamurunun üstüne boşaltmalı ve bir spatulayla bunu hamurun üstüne iyice ve eşit biçim, de yaymalı. Sonra nemli bezin de yardımıyle kremalı kurabiye hamurunu sararak bir rulo durumuna getirmeli ve ıslatılmış yağ kâğıdına koyup sarmalı. iki yanlarını da iyice katlayıp paketi tamamladıktan sonra bunu buzdolabına kaldırmalı.
Servis vaktine kadar dolapta kalacak ruloyu vakti gelince dolaptan çıkarmalı ve paketi açıp içindeki ruloyu iki servis küreğinin yardımıyle servis tabağına yerleştirmeli. Sonra bunun üstüne pudra şekerini serpmeli.
Kurabiyeyi dilim dilim kestikten sonra bir çayla veya limonatayla servis yapmalı.

ML® Bademli Rulo Kurabiye için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:13450 • adı:KAKAOLU RULO KURABİYE • gönderen:rıza • indirme tarihi:08.05.2024 - 18:51