



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU RULO PANDİSPANYA

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

Hamur:

150 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao (tepeleme)

5 yumurta

100 g toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

32x40 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

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin.

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve rengi beyazlaşınca kadar yaklaşık 5 dakika mikserin yüksek devrinde çırpın. Süre sonunda şekerli vanilini ilave edin. Düşük devirde çırpmaya devam ederek hazırladığınız un karışımını 3 seferde ilave edin. Hamuru kenarlarında 1 cm boşluk kalacak şekilde pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 7 - 8 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 ve alttaki pişirme kağıdı ile birlikte rulo şeklinde sarın. Bu şekilde soğumaya bırakın.

Soğuyan pandispanyayı açın, istediğiniz dolgu malzemesini yaydıktan sonra tekrar rulo şeklinde sarın ve kaplayın.

