



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALP DESENLİ RULO PASTA

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

Renkli hamur:

1 yumurta

0,5 çay bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı eritilmiş tereyağı

0,5 su bardağı un

25 - 30 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Kakaolu hamur:

0,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

3 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Rulo için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 çay 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: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Yumurta, toz şeker, eritilmiş ve soğutulmuş tereyağını bir çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Unu ekleyin ve bir süre daha çırpın. Kırmızı jel renklendiriciyi ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Hazırladığınız hamuru pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun ve ucunu ince kesin. Fırın tepsisine serdiğiniz pişirme kağıdının üzerine küçük kalpler şeklinde aralıklı sıkın.

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu bir kaba alın ve karıştırın. Ayrı bir çırpma kabına yumurta, toz şeker ve şekerli vanilini alın. Mikser ile 3 dakika çırpın. Sıvı yağı ilave edin ve kısa bir süre daha çırpın. Mikseri düşük devire alın, hazırladığınız un karışımını ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamuru fırın tepsisindeki kalplerin üzerine her tarafına eşit gelecek şekilde gezdirerek dökün. Kaşığın tersi ile bastırmadan yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

35x45 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve üzerine 1 yemek kaşığı pudra şekeri serpin. Fırından çıkardığınız keki bekletmeden hazırladığınız pişirme kağıdının üzerine ters çevirerek koyun. Üstte kalan pişirme kağıdını çıkarın. Keki, desenler altta kalacak şekilde ters çevirin ve pişirme kağıdı ile birlikte rulo şeklinde sarın. Bu şekilde soğumaya bırakın.

Pastacı kremasını 2 çay bardağı soğuk süt ile çırpın. Krem şantiyi 1 çay bardağı soğuk süt ile çırpın. İkisini birleştirip 1-2 dakika daha çırpın. Soğuyan keki açın ve hazırladığınız kremayı üzerine yayın. Pişirme kağıdını ayırarak rulo şeklinde sarın ve servis tabağına alın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168539 • adi:Kalp Desenli Rulo Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:25.05.2024 - 14:44