



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASIRGA RULO PASTA

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

Hamur:

4 yumurta akı

1 tutam tuz

2 yemek kaşığı toz şeker

4 yumurta sarısı

0,5 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı süt

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

1 çay bardağı un

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

2 yemek kaşığı sıcak su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Kare kalıp (24x24 cm)

Kalıbın içersine kenarları da kaplayacak şekilde pişirme kağıdı yerleştirin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Yumurta aklarını çırpma kabına alın, üzerine tuzu ilave edin ve mikser ile kısa bir süre çırpın. 2 yemek kaşığı toz şekeri azar azar ilave ederek kar haline gelinceye kadar yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Yumurta sarılarını ayrı bir çırpma kabına alın, üzerine toz şekeri ekleyin ve el çırpıcısı ile 1 dakika karıştırın. Sıvı yağ, süt ve vanilya aromasını ekleyip kısa bir süre daha karıştırın. Karıştırmaya devam ederek unu azar azar ekleyin. Hazırladığınız hamuru azar azar yumurta aklarına ekleyin ve spatula yardımı ile söndürmeden alttan üste doğru karıştırın. Kakaoyu ayrı bir kaba alın ve sıcak su ile karıştırın. Hamurdan 1 su bardağı alıp ayrı bir kaba koyun, hazırladığınız kakaolu karışımı ekleyin ve iyice karıştırın.

Hazırladığınız beyaz hamuru kalıba alın. Kakaolu hamuru ince düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve beyaz hamurun üzeri kaplanacak şekilde sıkın. Tahta kaşığın sapını kalıptaki hamura batırın, elinizi kaldırmadan dibini sıyrarak kalıbın bir kenarından başlayarak karşılıklı iki kenar arasında gidip gelerek çizgiler yapın. Daha sonra aynı işlemi diğer iki kenar arasında yapın. Kalıbı bir iki kez tezgaha hafifçe vurun ve fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Keki fırından çıkarın ve 2-3 dakika bekletin. 24x24 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin. Keki üzerine ters çevirin. Üstte kalan pişirme kağıdını çıkarın ve alttaki pişirme kağıdı ile birlikte rulo şeklinde sarın. Bu şekilde soğumaya bırakın.

Sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşeti boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Soğuyan keki dikkatlice pişirme kağıdından ayırın ve servis tabağına alın. Hazırladığınız dolguyu iç kısmına sürün ve tekrar rulo şeklinde sarın. Buzdolabında 1 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168552 • adı:Kasırga Rulo Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:24.04.2025 - 08:11