KESTANELİ RULO PASTA

500 gram kestane
Pandispanyası için:
4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım fincan süt
Ara kreması için:
2,5 su bardağı süt
1,5 yemek kaşığı un
1,5 yemek kaşığı nişasta
5 yemek kaşığı şeker
Üst kaplaması için:
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı kakao.

Pandispanya için; bir karıştırma kabına 4 yumurta kırılır, üzerine 1 su bardağı toz şeker eklenerek mikserle beyazlaşana kadar çırpılır.
Daha sonra un, kabartma tozu ve vanilya da eklenir, tamamen karışana kadar çok az çırpılır. En son 1 fincan süt eklenerek her tarafına yedirilir.
Pandispanya harcı yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dökülür, üzeri düzeltilerek önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir.
Pandispanya kurutmadan yumuşak olarak pişirilir ve fırından alınır, bir süre soğumaya bırakılır.
Biraz soğuyunca fırın tepsisinin içinden alınarak kağıdı ile beraber sıkı sıkı sarılarak rulo yapılır, bir süre dinlenmeye bırakılır.
Kestanelere tek tek bıçakla kesikler atılır. Bir düdüklü tenceye konarak üzerini biraz aşacak kadar su konur ve ateşe oturtulur. Pim çıktıktan sonra takribi 5-6 dakika pişirilir.
Düdüklü tencerenin pimi indikten sonra kapağı açılır. Bütün kestanelerin iç ve dış kabukları soyulur.
Kestanelerden 15 tanesi süslemek için bütün olarak ayrılır. Kalanların yarısı ince doğranır, diğer yarısı enine cips gibi doğranır.
Ara kreması için; 2,5 su bardağı süt, 1,5 yemek kaşığı un, 1,5 yemek kaşığı nişasta ve 5 yemek kaşığı şeker bir tencereye alınarak orta ateşte devamlı karıştırılır. Krema göz göz olup muhallebi kıvamına gelince ateşten alınarak soğumaya bırakılır.
Üst kaplaması için: 1,5 su bardağı süt, 1 çay bardağı şeker, 1 yemek kaşığı nişasta ve 1 yemek kaşığı un bir tencereye alınarak orta ateşte devamlı karıştırılır. Üst kreması göz göz olup muhallebi kıvamına gelince, 1 çay kaşığı kakao eklenerek iyice karıştırılır, ocağın altı kapatılarak soğumaya bırakılır.
Pandispanya rulosu dümdüz açılara arkasındaki yağlı kağıt atılır.
Soğuyan ara kreması mikserle çırğılarak pürüzsüz ve akışkan bir hale getirilir, gerekirse çırpılırken bir miktar su katılabilir. Krema pandispanyanın üzerine dökülür ve güzelce yayılır.
Kremanın üzerine küçük parçalara doğranmış kestane parçaları düzgün bir şekilde yayılır.
Pandispanya tekrar içindeki malzemesi ile birlikte sıkı bir rulo yapılır.
Soğuyan üst kaplama kreması da mikserle çırpılarak akışkan ve pürüzsüz bir hale getirilir. Çırpma esnasında gerekirse bir miktar su kullanılarak inceltilebilir. Rulo haldeki pandispanyanın dış yüzeyi krema ile kaplanır.
Pastanın yanlarına iri kıyılmış kestane parçaları, üzerine de bütün kestaneler yapıştırılır, çekilmiş fıstıkla süslenir ve buzdolabına kaldırılarak dinlendirilir, ertesi gün servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:113560 • adı:Kestaneli Rulo Pasta • gönderen:İ • indirme tarihi:11.05.2024 - 22:51