KESTANELİ RULO PASTA

8 yumurta
8 çorba kaşığı toz şeker
8 çorba kaşığı un
50 gram margarin
100 gram sütsüz çikolata
2 çorba kaşığı marmelat
1 çay kaşığı vanilya
1 limonun rendelenmiş kabukları
Püresi için:
Yarım kilogram kestane
8 çorba kaşığı pudra şekeri
1 kahve kaşığı vanilya

Yumurtalar, bakır bir tencereye kırılır. Üzerine şeker dökülür.
Hafif ateş üzerinde, "koyu yoğurt" kıvamına gelinceye kadar çırpılır.
Un, bir kaba elenir. Üzerine vanilya ilave edilir. İyice karıştırılır.
Yumurtanın bulunduğu kaba boşaltılır. Üzerine yağ ilave edilir. İyice karıştırılır.
Fırın tepsisi yağlanır. İçine alüminyum folyo Kâğıt döşenir.
Hazırlanan hamur, bir parmak kalınlığında ve düzgün bir şekilde yayılır.
Önceden ısıtılmış, orta hararetli fırında 40 dakika pişirilir.
Bu sırada; "Kestane Püresi" hazırlanır:
Kestanelerin dış kabukları soyulur ve bir tencereye doldurulur.
Üzerine bol miktarda su konulup, kabukları soyulabilecek hale gelinceye kadar haşlanır.
Ateşten alındıktan sonra, üzerine biraz soğuk su dökülür. Sonra, kabukları soyulur.
Kabukları soyulan kestaneler, kaşıkla veya elekten geçirilerek iyice ezilir.
Üzerine pudra şekeri ve vanilya dökülüp, iyice karıştırılır.
Hazırlanan "rulo" açılır. Kestane püresi içine dökülüp, yayılır.
Tekrar "rulo şeklinde kıvrılır.
Üstüne mermelat sürülür.
Sonra, üstüne çikolata rendelenir.
İki ucundan kesildikten sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:51539 • adı:Kestaneli Rulo Pasta • gönderen:küresel • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:46