



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ RULO PASTA

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

Hamur:

1 su bardağı Dr. Oetker Pandispanya Un

2 yumurta

2 yemek kaşığı su

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Dolgu:

4 adet kivi

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Orman Meyveli Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 - 2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

30x35 cm boyutlarında 2 adet pişirme kağıdı kesin ve birini fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Pandispanya un, yumurta ve suyu bir çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Fırın tepsisine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 8 - 10 dakika

İkinci pişirme kağıdının 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.

Kivilerin kabuklarını soyun. Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Soğuyan pandispanyayı açın, pasta kremasını kenarlardan 1 cm boşluk kalacak şekilde pandispanyanın üzerine yayın. Kivileri içte kalacak olan kenara yan yana sıralayın ve rulo şeklinde sarın. Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve rulo pastayı süsleyin. Üzerine antepfıstığı serpin ve buzdolabına alın. 2-3 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.



