



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜTÜK PASTA

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

Rulo için:

Toz badem 300 gr

Pudra şekeri 200 gr

Un 100 gr

Soğuk süt 225 gr

Yumurta beyazı (marenga için) 15 adet

Toz şeker (marenga için) 100 gr

Sünger şeker için:

Toz şeker 500 gr.

Su 180 gr.

Tabanı yuvarlak bir tencerede toz badem, pudra şekeri ve un hepsi bir arada iyice karıştırılır, daha sonra süt ilave ederek sulu bir karışım hazırlanır. Diğer tarafla, yumurta beyazı ve toz şeker mikserde çırpılır, hazırlanan marenga kevgir ile dikkatli ve yavaşça karıştırılarak sulu karışıma yedirilir. Tabanında yağlı kağıt bulunan Arın tepsisine boşaltılır, aynen rulo pasta hazırlığında olduğu gibi mala bıçak ile yaydırılır.

180 °C fırın ısısında pembe renk alana kadar pişirilir.

Rulonun Hazırlanması için, pişmiş bademli plaka, baton pasta boyunda kesilir, ters yüz edilerek yağlı kağıttan çıkartılır ve kağıt tekrar kullanılmak üzere plakanın tabanına konur.

Bademli plakanın üzerine ganaj krem sürülür.

önceden pişirilip hazırlanmış uzun baton patası içine çırpılmış şanti doldurulur, ganaj kremin üstüne oturtulur.

İsteğe bağlı kavrulmuş Antep fıstığı veya kıyılmış meyve şekerlemeleri vs. serpiştirilir ve kekin altındaki yağlı kağıt ile sarılarak rulo haline getirilir. Buzdolabında iyice dondurulur.

Rulo batonun, her iki uçları çapraz şekilde bıçakla kesilir, baton pastanın üstüne oturtulur ve ganaj krem veya kremöber ile sıvazlanır. Resimdeki gibi, kaynar suya batırılmış yemek çatalı ile desen yapılır.

Rulo pastanın açıkta kalan sol ve sağ ayrıca üst kısımdaki bölümleri beyaz kremöber ile sıvazlanır. Değişik boylardaki yuvarlak kupatları (büyükten küçüğe doğru) kakao tozuna batırıp kremöberli kısımlara dokundurup, ağacın iç kesit kısmı meydana getirilir.

Hazırlanan pasta, tabanında kalın karton üzerine oturtulmuş bisküvi veya bademli pat üzerine (sıvanmış olacak) oturtulur ve süslemeleri yapılır.

Dekor için, malzemenin hepsi birarada 138 °C'ye kadar pişirilir, ateşten alınır, içine 1 tatlı kaşığı royalglace (Yumurta akı ve pudra şekeri karışımı) katılır ve hızlı bir şekilde karıştırılır. Daha sonra üstüne tencere kapağı örtülür. Kapak kesinlikle 5 dakika bekletildikten sonra açılmalı. Her türlü süslemelerde yardımcı malzeme olarak kullanılır.

