



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU RULO PASTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

5 adet yumurta sarısı
125 gram şeker
125 gram un
1 adet limon kabuğu rendesi
Kreması için
250 mililitre su
1,5 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı limon suyu
100 gram şeker
3-4 tane jelatin
200 gram krema

Oda ısındaki yumurtaların beyazlarını sarılarından ayırıp, beyazları şekerle beraber krema gibi olana kadar çırpın. Yumurta sarıları ile rendelenmiş limon kabuğunu iyice çırpın ve beyazlara ekleyip spatula ile alttan üste hareketlerle karıştırın. Bu işlemi yaparken yumurta beyazlarını söndürmemeye dikkat edin.

Unu eleyerek ekleyip tekrar spatula ile karıştırıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine dökün. Düzgün bir şekilde hamuru tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 220 derecelik fırında 8 dakika pişirin. Daha fazla tutmayın sararken kırılmalara yol açabilir.

Fırından alınca yağlı kağıt serili tezgaha ters çevirerek tepside alın ve üzerindeki sıcak pişirme kağıdını kaldırın. Altta olan pişirme kağıdı ile sıcakken rulo yapıp bir kenarda soğutun.

Bu sırada kremayı hazırlayın. 4 jelatini 1 bardak suda 5 dakika bekletin. Jelatin ve sıvı krema hariç pasta kreması için gerekli olan malzemeleri tencereye koyup tel çırpıcı ile iyice karıştırarak pişirin. Jelatini ekleyip iyice tel çırpıcıyla çırpın ve oda ısısına geldikten sonra dolapta soğutun. Soğuk sıvı kremayı çırpın ve jelatinli karışıma ekleyip tel çırpıcı ile iyice karıştırın, pasta kremanız hazır.

Rulo yaptığınız keki dikkatlice açın, kremayı yayın ve kağıdın yardımıyla yeniden düzgün bir rulo yapın. Servis tabağına alıp üzerini kapatın ve buzdolabında 4-5 saate kadar bekletin. Servis yapmadan önce üzerine pudra şekeri serpip dilimleyin ve yiyin.

