



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI RULO PASTA

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

Hamur:

- 1 su bardağı un
 - 1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
 - 1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
 - 4 yumurta akı
 - 4 yumurta sarısı
 - 1 tutam tuz
 - 5 yemek kaşığı süt
 - 1 çay bardağı toz şeker
 - 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- Rulo yapmak için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Dolgu:

- 2 adet mandalina
 - 2 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
 - 2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
 - 1 limon kabuğu rendesi
- Süslemek için:
- 5 - 6 dilim mandalina
 - 1 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

30x40 cm boyutlarında 2 adet pişirme kağıdı kesin. Birini fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp bir kaba eleyin. 4 yumurta akını çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde köpük oluncaya kadar çırpın. Üzerine yumurta sarılarını ekleyip spatula ile alttan üste doğru karıştırın. Üzerine tuz, süt, toz şeker ve şekerli vanilini ekleyin. Düşük devirde 1 dakika çırpın. Un karışımını ilave edin ve düşük devirde 30 saniye çırpın. Hamuru tepsi içindeki pişirme kağıdına, kenarlarda 1 cm boşluk bırakarak yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 8 - 10 dakika

Kestiğiniz pişirme kağıdının üzerine 1 yemek kaşığı pudra şekeri serpin. Fırından çıkardığınız keki bekletmeden üzerine ters çevirin ve üstteki pişirme kağıdını çıkarın. Alttaki kağıt ile birlikte rulo şeklinde sarın ve soğumaya bırakın.

Mandalinaların kabuklarını soyup iç zarlarını çıkarın ve iri küpler şeklinde kesin. 2 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alıp üzerine krem şanti poşetlerini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Limon kabuğu rendesini eleyip kısa bir süre daha çırpın.

Ruloyu açıp üzerine krem şantinin yarısını yayın ve mandalina parçalarını yerleştirin. Pişirme kağıdını ayırıp tekrar rulo şeklinde sarın ve servis tabağına alın. Krem şanti ile kaplayın ve süsleyin. Üzerine antepfıstığı serpin ve mandalina dilimlerini sıralayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

