MEYVELİ ZÜRAFA RULO PASTA

Yarım paket (175 g) Pakmaya Pandispanya Un
3 yumurta
1 yemek kaşığı (15 ml) su
2 silme yemek kaşığı (10 g) Pakmaya Kakao
1 paket Pakmaya Çikolatalı Krem Şanti
1 su bardağı (200 ml) soğuk süt
1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata
10 adet çilek
1 adet muz

Rulonun iç malzemesi için Pakmaya Çikolatalı Krem Şanti?yi ve buzdolabından çıkardığınız soğuk sütü krem haline gelene dek önce yavaş sonra hızlı devirde mikserle çırpın ve buzdolabına kaldırın.
Pandispanya için fırınınızı 200 dereceye ayarlayıp ısıtın.
Çırpmak için çırpma kabında yumurtaları, suyu ve Pakmaya Pandispanya Unu?nu ekleyip mikserle önce yavaş sonra hızlı devirde 5-6 dakika çırpın.
Harcı ikiye bölün ve bir kısmına Pakmaya Kakao ekleyip tekrar çırpın.
Yağlı kağıt serli fırın tepsisinin üzerine bir kaşık yardımı ile sade harç ile zürafa çizgileri çizin ve bu çizgilerin iç kısımlarını kakaolu harç ile doldurun.
Pandispanyayı ısıtılmış fırına yerleştirin. 5-7 dakika, üzeri hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkarın ve ilk sıcaklığı geçene kadar, yaklaşık 2-3 dakika soğutun.
Rulo hamuru yağlı kağıt ile birlikte uzun kenarından yuvarlayıp dikkatlice kırmadan rulo haline getirin.
İyice soğuduktan sonra ruloyu açın ve içine hazırlamış olduğunuz kremayı spatula ile sürün. İçte kalacak kısmına dilimlenmiş muzu, çilek parçalarını yerleştirin.
En son Pakmaya Bitter Parça Çikolata?yı serpin.
Pandispanya hamurunu yağlı kağıttan kurtararak tekrar rulo yapın. Pastayı 1 saat buzdolabında dinlendirin.
Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:147131 • adı:Meyveli Zürafa Rulo Pasta • gönderen:Nur Bay • indirme tarihi:12.05.2025 - 21:46