MUZLU RULO PANDİSPANYA (FRANSA)

6 Yumurta
25 gr. Yumuşatılmış tereyağı
125 gr. şeker
1 paket vanilya
İçi için:
6-7 muz
180 gr. şeker
50 gr. un
Yarım paket vanilya
3 yumurta
Yarım litre süt.

Bir kase içine yumurtaları kırınız. Şeker ilâve ediniz. Telle koyu boza kıvamına gelinceye kadar çarpınız.
Elenmiş un vanilya içine parça yağ ilâve ederek iyice kıyınız.
Çarpılmış yumurtalar ile un karışımını beraberce karıştırınız.
İçine kâğıt yayılmış kenarlı tepsiye boşaltınız. Önceden ısıtılmış sıcak fırında orta ısı derecesinde pembeleşinceye kadın pişiriniz.
Fırından çıkarılan hamurun kâğıdı ile beraber nemli bir bez üzerine kaydırarak çıkarınız. Ve hemen rulo ediniz.
Bir kap içerisinde şeker, un, vanilya, yumurtayı telle iyice karıştırınız. Süt ilâve ediniz. Bir iki taşım kaynatınız. Ateşten alnız.
Soğuyuncaya kadar kaymak tutmaması için telle karıştırmaya devam ediniz.
Daha önce kıvrılarak sarılmış pandispanya içerisine çok az kremden sürünüz.
Kabuklarından ayrılmış muzları uzunlamasına pandispanya içerisine yerleştirerek kremini bolca sürmeye devam ediniz.
Sıkıca tekrar sarınız. Uzun bir tabak içerisine yerleştirerek buzdolabında 1 saat bırakınız.
Dolaptan çıkardıktan sonra 1-1,5 cm. kalınlığında yuvarlak dilimler halinde keserek servis tabağına yerleştiriniz.

ML® Kolay Muzlu Rulo için tıklayın

ML® Pandispanya (görsel)

© lezzetler.com tarif no:38210 • adı:MUZLU RULO PANDİSPANYA (Fransa) • gönderen:miray • indirme tarihi:03.05.2024 - 16:02