MUZLU RULO PASTA

4 yumurta
60 gr. toz şeker (4 çorba kaşığı)
20 gr. un (4 çorba kaşığı)
4 adet muz
Limon kabuğu rendesi
Krema için:
2,5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker (200 gr.)
2 çorba kaşığı un (30 gr.) 1 yumurta şarısı
125 gr.lık margarin
Vanilya ve limon kabuğu rendesi

Krema için, bir kapta unu, toz şekeri, yumurta şansını, vanilyayı, limon kabuğu rendesini karıştırın. Sütü yavaş yavaş ilâve ederek ateşte karıştırarak pişirin. Koyulaşınca margarini ilâvp ediniz. Ateşten alınız ve karıştırarak soğutunuz.
Bir kapta yumurta ve şeker yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır.
Un ve Limon kabuğu rendesi ilâve edilir, hemen karıştırılır.
Bekletmeden yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine yayın. (1 cm kalınlığında)
Orta ısılı fırında pişirin.
Sıcakken tepsiden kâğıdı ile birlikte alın.
Uzun kenarı boyunca rolü yapın.
Soğuyunca ruloyu açın ve içine krema sürün.
Kabukları soyulmuş olan muzu rulonun başına koyun ve kağıtsız olarak tekrar rulo yapın.
Rulo üzerine krema sürünüz, muz dilimleri ve krema ile zevkinize göre süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:12952 • adı:Muzlu Rulo Pasta • gönderen:ssk • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:08