



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MUZLU RULO PASTA

Pandispanyası için:

4 adet yumurta

1 çay bardağı tozşeker

1'er paket vanilya ve kabartma tozu

2 çorba kaşığı kakao

1 çay bardağı un

Krema için:

7 adet yumurta sarısı

3/4 su bardağı tozşeker

1 paket vanilya

Yarım su bardağı un

500 ml kaynar süt

75 gram oda sıcaklığında tereyağı

1 paket toz krem şanti

1/4 su bardağı pudraşekeri

Arası için:

2 adet muz

Üzeri için:

Pudraşekeri

Frambuaz,

Frenk üzümü

Öncelikle ılınması için kremayı hazırlayın. Bunun için yumurta sarıları, tozşeker ve vanilyayı derin bir tencerede, kısık ateşte çırpıcı ile çirpin. Un ekleyip karıştırın. Sütü yavaşça eklerken bir yandan da karıştırın. Daha sonra harlı ateşte kıvam alana kadar karıştırmaya devam edin. Tencereyi ocaktan alın ve 10-15 dakika karıştırarak ılınmasını sağlayın. Tereyağını ekleyip karıştırarak yedirin ve buzdolabında yarım saat bekletin. Toz krem şanti ile pudraşekeri ilave edin ve mikserle çirpin. Üzerini streç film ile kapatın ve buzdolabında 1-2 saat bekletin. Pandispanya için yumurtaları tozşekerle derin bir kaptan mayonez kıvamına gelene kadar çirpin. İçine un, vanilya, kabartma tozu ve kakaoyu ekleyin. Tüm malzeme birbiriyle özleşene kadar çirpin ve yağlı kağıt serilmiş 25x35 cm ebadındaki fırın tepsisine düzgünce yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Pişikten sonra fırından çıkarın ve sıcakken yağlı kağıdı alın. Temiz bir bezle rulo şeklinde sarın ve soğuyana kadar bekletin. Soğuyunca açın ve üzerine krema sürüp dilimlenmiş muz yerleştirdikten sonra rulo şeklinde sarın. Pudraşekeri serpin ve meyvelerle süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:152345 • adi:Muzlu Rulo Pasta • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:01.04.2025 - 20:18