



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI RULO PASTA

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

Hamur:

2,5 çay bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

4 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Islatmak için:

0,5 su bardağı süt

1 yemek kaşığı toz şeker

Dolgu ve kaplama:

2 poşet Dr. Oetker Crème Olé Çilek Aromalı

2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 su bardağı krema

1 su bardağı ayıklanmış nar

0,5 su bardağı iri kırılmış badem

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

2 - 3 yemek kaşığı ayıklanmış nar

Badem-bütün

Taze nane

32x40 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Şekerli vanilin, yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine un karışımını 3 seferde ekleyerek orta devirde toplam 3 dakika çırpın. Hazırladığınız hamuru pişirme kağıdının üzerine dökün, kenarlarında 1 cm boşluk bırakarak yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 7 - 8 dakika

35x45 cm boyutlarında bir pişirme kağıdı daha kesin ve üzerine 1 yemek kaşığı pudra şekeri serpin. Fırından çıkardığınız pandispanyayı bekletmeden hazırladığınız pişirme kağıdının üzerine ters çevirerek koyun. Üstte kalan pişirme kağıdını çıkarın ve alttaki pişirme kağıdı ile birlikte rulo şeklinde sarın. Bu şekilde soğumaya bırakın.

Yarım su bardağı süte 1 yemek kaşığı şeker ekleyip eriyinceye kadar karıştırın.

2 su bardağı süt ve 1 su bardağı kremayı çırpma kabına alıp üzerine 1 poşet Crema Olé'yi boşaltın.

Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın.

Soğuyan pandispanyayı açın ve şekerli sütü kaşık ile gezdirerek ıslatın. Üzerine hazırladığınız Crema Olé'yi yayın. Nar taneleri ve badem kırıklarını serpin ve rulo şeklinde sarın. Servis tabağına alın.

İkinci Crema Olé'yi 1 su bardağı süt ile çırpın. Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile çırpın. Hazırladığınız

Crema Olé'ye krem şantiyi ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. Pastayı kaplayın. Nar taneleri, badem ve taze nane yaprakları ile süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

