



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ TRONCHETTO

Danilo Zanna

Hamur için:

4 yumurta

115 g şeker

80 g un

1 çay kaşığı vanilya

Krema için:

1 paket (180-200 g) Pınar Labne

100 g Pınar Crema

60 g pudra şekeri

200 g bitter çikolata

20 g su

Hamur için: Yumurta ve şekeri mikserle kabarana kadar iyice çırpın. Daha sonra unu ve vanilyayı ekleyin. Yumurtaları söndürmeden yavaş hareketlerle çırpma teli veya spatula ile karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve hamuru ince tabaka halinde yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 8-10 dakika pişirin. Fırından alın ve biraz soğuduktan sonra bir yağlı kağıt üzerine ters çevirin. Üzerindeki kağıdı çıkarın ve kenarlarını keserek düzleştirin. Keki rulo şeklinde sarıp soğuyana kadar dinlendirin.

Krema için: Bir kaptan önce krema ve 30 g pudra şekerini katı bir kıvam alana kadar çırpın. Başka bir kaptan Pınar Labne ve kalan 30 g pudra şekerini çırpın. Daha sonra iki kremayı da birbirine karıştırın. Crema sıkma torbasına koyarak buzdolabında dinlendirin. Soğuyan keki başka bir tepsiye alın. Dikkatlice açıp içine soğuk kremayı sıkın ve yayın. (Krema içini dolduracak ama kenarlarından taşmayacak şekilde olmalı) Tekrar dikkatlice rulo haline getirin. İyice soğuması için buzdolabına koyun ve 2-3 saat bekletin. Ağaç şeklini vermek için 10 cm kadarını vererek keşin ve büyük olan rulo yapıştırın. Daha sonra bitter çikolatayı benmari usulü eritin ve suyu yavaş yavaş ekleyerek kabarana kadar çırpın. Koyu bir kıvam alan çikolatayı rulo kekin her tarafına sürün. Ağaç dokusunu vermek için çatal yardımıyla üzerlerini çizgin. Buzdolabında 3-4 saat dinlendirin ve dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.

