



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUANTİYELİ ÇİLEKLİ KAKAOLU RULO PASTA

Keki için:

- 5 adet yumurta akı
- 5 adet yumurta sarısı
- 5 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı un
- 2 tatlı kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu

Puantiyeler için:

- 1 adet yumurta akı
- 2 yemek kaşığı şeker
- 2,5 yemek kaşığı un
- 1.5 yemek kaşığı tereyağ
- 1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası

Kreması için:

- 1 paket krema
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaşığı labne peyniri
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 paket orman meyveli krem şanti
- 7-8 adet çilek

İlk olarak puantiyeleri yapmaya başlayalım.

Gıda boyası hariç tüm malzemeleri bir kabin içerisinde iyice karıştıralım.

Daha sonra gıda boyasını da katıp son bir kez karıştıralım ve krema sıkma aparatına alalım.

Fırın tepsimiz içine yağlı kağıt serelim ve yarısına kadar noktalarımızı koyalım ve tepsimizi 10-15 dk kadar buzdolabında bekletelim.

Onlar buzdolabında beklerken kek yapımına geçelim.

5 adet yumurta akımızı bir kabin içerisinde tuz ile birlikte kar gibi olana kadar çırpalım.

Sonra başka bir kabin içerisinde 5 adet yumurta sarısını şeker ile birlikte şekerler ereyene kadar çırpalım.

Sonra içine unumuzu, kabartma tozumuzu ve kakaomuzu ekleyip son kez çırpalım.

Kar gibi köpüren yumurta aklarımızı 3 eşit parçada kakaolu karışım içine kaşık yardımı ile yedirelim.

Sonra oluşan karışımımızı buzdolabında beklettiğimiz puantilerin üzerlerine eşit miktarda tepsinin her yerini kaplayacak şekilde dökelim.

Önceden 170 derece ısıttığımız fırında 15 dk pişirelim.

Fırında kekimiz pişerken kremamızı yapalım.

Kremamızı küçük bir tencere alıp şekerle birlikte ısıtıyoruz.

Sonra soğuması için 10 dk kadar buzdolabında bekletiyoruz.

Çıkardıktan sonra içerisine vanilyamızı, labne peynirimizi ve orman meyveli krem şantimizi atıp mikserle kabarana kadar çırpıyoruz.

Tekrar donması için 20 dk buzdolabında bekletiyoruz.

Bu sırada kekimiz olmuş oluyor ve fırından çıkarır çıkarmaz bir bez yardımıyla kekimizi yağlı kağıt ile birlikte rulo yapıyoruz ve o şekilde soğumasını bekliyoruz.

Hepsi soğuduktan sonra kekimizi yağlı kağıttan ayırıp açıyoruz üzerine kremasını eşit miktarda yayıyoruz ve sarmaya başlayacağımız kısma çileklerimizi diziyoruz.

Bu arada sarmaya puantiye yapmadığımız tarafta başlıyoruz.

Rulo yaptığımız pastamız hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:133100 • adı:Puantiyeli Çilekli Kakaolu Rulo Pasta • gönderen:vız vız vız • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:35