RULO PASTA

Keki için:
4 yumurta
Bir kahve fincanından az toz şeker
Un
Kreması için:
2 adet yumurta
Bir bardağı toz şeker
1 çay kaşığının ucuyla vanilya
5 su bardağı bardak süt
Yarım su bardağı nişasta
5-6 adet beyaz çikolata

Kreması için, yumurtaların sarılarıyla toz şekeri önce düşük ayarda daha sonra hızlı ayarda mikser yardımıyla çırpalım.
1 çay kaşığının ucuyla vanilyamızı katalım.
Daha sonra nişastamızı ekleyelim. Sütümüz kaynama noktasına geldiği zaman, bu karışımın içine mikser yardımı ile yavaş yavaş dökelim. (Yumurtalar pişmemesi için.) Pişerse pasta kremamız güzel olmaz.
Bu karışımı tenceremize alıyoruz. Çırpma teli yardımıyla içindeki malzemeyi çırpıyoruz.
Önce harlı ateşte devamlı çırparak, koyu kıvam alınca altını kısarak devam ediyoruz. Muhallebiden biraz daha koyu kıvamda olacak.
Pişen pasta kreması içine 5 adet beyaz çikolata ekliyoruz. Eriyene kadar karıştırmaya devam ediyoruz.
Pasta kremamızın üzerini streç filmle kaplıyoruz. 15 dakika oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına kaldırıyoruz.(20 dakika)
Keki için, borcam kasenin içine yumurtaları ve şekeri alalım ve uzun bir süre mikser yardımıyla çırpalım. 5 -10 dakika kadar çırptığımız karışım beyaz renk alacaktır.
Daha sonra bir fincan un ekliyoruz. Fazla karıştırmadan çırpmaya devam ediyoruz.
Daha sonra spatula yardımı ile onu aşağıdan yukarı doğru çevirerek karıştırıyoruz. Fırın tepsisini de biraz ıslatıp yağlı kağıt serdikten sonra kek hamurunu döküyoruz. Pasta spatulası yardımıyla hamuru eşit miktarda yayıyoruz ve tepsimize 3 kere tezgâha vuruyoruz. Böylelikle hava kabarcıkları dışarıya çıkacaktır.
160 derecede fanlı fırında 20-25 dakika kadar pişiriyoruz.
Daha sonra buzdolabında soğumaya bıraktığımız kremamızı tekrar mikser yardımı ile çırpmaya başlıyoruz. Kremamızın kıvamını alması için bu işlem gerekiyor.
Pişen kekimizin alt kısmını bez serdiğimiz tezgâhımızda ters çeviriyoruz.
Kıvam alan kremamızı, kekin her tarafına eşit gelecek şekilde spatula yardımıyla sürüyoruz.
2 adet bütün muzu, kremalı kekimizin kenar kısmına yerleştiriyoruz.
Daha sonra dikkatlice rulo haline getiriyoruz ve 2 saat buzdolabında bekletiyoruz.
Servis tepsinize aldığımız rulo pastanın üzerine ayırmış olduğumuz kremamızı biraz sütle açarak sürülebilecek kıvama getirip, eşit miktarda ya yayıyoruz. Yuvarlak şekilde dilimlediğiniz muzlarla üzerini süslüyoruz.
Arzuya göre hindistancevizi veya çikolata parçaları ilave edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:156251 • adı:Rulo Pasta • gönderen:Can Kanca • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:26