



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO PASTA

3 adet yumurta
1 su bardağından 1 parmak eksik toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un (110 g)
1 paket vanilya
Krema için:
500 ml süt
1 paket vanilya
2,5 yemek kaşığı un (50 g)
1 yemek kaşığı nişasta (15 g)
4 yemek kaşığı şeker (65 g)
1 yemek kaşığı tereyağı
Arası için;
Muz
Üzeri için;
1 poşet krem şanti
150 ml soğuk süt

Krema için bir tencereye vanilya ve tereyağı hariç tüm malzemeleri katarak koyulaşmaya kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın. Vanilyayı ve tereyağını ekleyip karıştırın. Daha sonra pandispanya hazır oluncaya kadar hızlı bir şekilde soğuması için başka bir kaba alarak üzerini hava almayacak streçleyin ve soğumaya bırakın. Pastamızın pandispanyasını hazırlayalım. Yumurtaları ve şekeri derince bir kaptaki karışım beyazlayana kadar iyice mikser yardımı ile çırpın. Daha sonra unu, vanilya ve kabartma tozunu ekleyerek tekrar çırpın. Pandispanyamızı pişirelim. Tepsiyeye yağlı kağıt sererek hamuru her yeri eşit ince bir katman olacak şekilde yayın. Fırın tepsisini tezgaha vurarak ya da ileri geri sallayarak eşit bir şekilde yayıldığından emin olun ve önceden ısıtılmış 170 derece fansız fırında yaklaşık 12 dakika pişirin. Kekimizi rulo yapalım. Kek pembeleştikten sonra fırından çıkarın, başka bir pişirme kağıdı üzerine ters çevirin. Altındaki pişirme kağıdını soyun. Kenarları çok düzgün değilse bıçak ile keserek düzeltin. Pastamızın kremasını sürelim. Hazırladığımız kremanın tamamını üzerine yayın. Daha sonra ortadan ikiye kestiğiniz muz veya sevdiğiniz diğer meyvelerden kremanın üzerine yerleştirdikten sonra pişirme kağıdı ile rulo şeklinde sarabilirsiniz, böylece meyveli rulo pastalar yapabilirsiniz. Pastamızın buzdolabında dinlendirelim. Hazırlanan ruloyu iyice soğuması için üzerini streçleyin, en az 2-3 saat buzdolabında dinlendirin. Aksi halde üzerine sürdüğünüz krem şanti eriyecektir.



© lezzetler.com tarif no:173605 • adi:Rulo Pasta • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:07.04.2025 - 15:43