



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO PASTA

Pandispanya için:0

6 adet yumurta

150 g toz şeker

180 g un

4 g kabartma tozu

5 g vanilya

15 g ovaleks

Krema ve iç gereçler için:

½ litre süt

150 g toz şeker

100 g un

100 g margarin

5 g vanilya

2 adet yumurta

3 adet muz

Örtülük ve süslemek için:

500 g krem şanti

1 litre süt

2 adet muz

100 g file fındık

50 g soğuk (ıslakjöl)

Yumurtaları yumurta tenceresine kırınız.

Şekeri ekleyiniz.

Ilık bir yerde yumurtalar koyulaşıp 2-3 katı kabarıncaya kadar çırpınız.

Un,vanilya,kabartma tozu karışımını ve ovaleksi ekleyiniz.

Önceden 180°C de ısıtılmış fırında 5-7 dakika pişiriniz.

Fırından alınız.

Pişen pandispanyayı rulo şeklinde katlayınız.

Fırından çıkarılan pandispanyanın üzerini nemli bir bez ile örtünüz.

Üzerine tekrar bir tepsi kapatarak ters yüz ediniz.

Pandispanyanın alt kısmındaki parşömeni çıkartınız.

Pandispanyayı nemli bezle birlikte rulo halinde sarınız.

Soğumaya bırakınız.

Yumurta, toz şeker ve unu krema tenceresinin içerisinde çırpma teli ile iyice karıştırınız.

Kaynar sütü yavaş yavaş ilave ediniz.

Koyulaşıncaya kadar orta hararetili ateşte pişiriniz.

Ocaktan indirirken margarini ilave ediniz.

Krem şantiyi hazırlayınız.

Krem şantiyi krema tenceresine boşaltınız.

Sütü ilave ediniz.

4-5 dakika çırpınız.

Pandispanyanın iç kısmına kremayı sürünüz, soyulmuş ve bütün halde muzları kremanın üzerine yerleştiriniz.

Krem şantiyi pasta yüzeyine düzgünce sürünüz.

Şekillendirdiğiniz muzları pasta üzerine istediğiniz şekilde yerleştiriniz.

Rende fındıkları serperek süslemeyi tamamlayınız.

Uygun şekilde dilimleyiniz.

Bir porsiyon olacak şekilde tabağa yerleştiriniz.