



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE RULO PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

150 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yumurta

100 g toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

2 adet muz

Krema:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

50 g yumuşak margarin

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1 - 2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Çikolata Parçaları

32x40 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve rengi beyazlaşınca kadar yaklaşık 5 dakika mikserin yüksek devrinde çırpın. Süre sonunda şekerli vanilini ilave edin. Düşük devirde çırpmaya devam ederek hazırladığınız un karışımını 3 seferde ilave edin. Hamuru kenarlarında 1 cm boşluk kalacak şekilde pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 7 - 8 dakika

35x45 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve üzerine 1 yemek kaşığı pudra şekeri serpin. Fırından çıkardığınız pandispanyayı bekletmeden hazırladığınız pişirme kağıdının üzerine ters çevirerek koyun. Üstte kalan pişirme kağıdını çıkarın ve alttaki pişirme kağıdı ile birlikte rulo şeklinde sarın. Bu şekilde soğumaya bırakın.

2,5 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Soğuyan pandispanyayı açın ve pastacı kremasını yayın. Muzların kabuklarını soyun, pandispanyanın kenarına uzunlamasına koyun ve muzlarla beraber tekrar rulo şeklinde sarın.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Pasta kreması ile pastayı kaplayın. Antepfıstığı ve çikolata parçaları ile süsleyin ve buzdolabında 2-3 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

