



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI KÜTÜK PASTASI

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

Rulo için:

Toz badem 300 gr

Pudra şekeri 200 gr

Un 100 gr

Soğuk süt veya su 225 gr

Yumurta beyazı (marenga için) 15 adet Toz şeker (marenga için) 100 gr

Acı badem esansı 1 damla

Ateş Bezesi:

Yumurta beyazı 12 adet

Toz şeker 600 gr (Mikser kazanı ve şeker çok temiz olmalı)

Tabanı yuvarlak bir tencerede toz badem-pudra şekeri ve un hepsi birarada iyice karıştırılır. Daha sonra süt ilave ederek sulu bir karışım hazırlanır. Diğer tarafta, yumurta beyazı ve toz şeker mikserde çırpılır, hazırlanan marenga kevgir ile dikkatli ve yavaşça karıştırılarak sulu karışıma yedirilir. Tabanında yağlı kağıt bulunan lirin tepsisine boşaltılır. Aynen rulo pasta hazırlığında olduğu gibi mala bıçak ile yaydırılır.

180 °C fırın ısısında pembe renk alana kadar pişirilir.

Beze için, toz şeker ve yumurta beyazı çok kısık ateş üzerinde yavaş ve devamlı karıştırılarak iyice, şeker eriyene kadar ısıtılır daha sonra mikserde çırpılır. Kısık ateş, şekerin erimesi için gereklidir. Çalışma yaparken üstünün kurumaması için nemli ıslak bez ile örtmek gerekir.

Pişmiş bademli plaka, baton pasta boyunda kesilir, ters yüz edilerek yağlı kağıttan çıkartılır ve kağıt tekrar kullanılmak üzere plakanın tabanına konur. Bademli plakanın üzerine kaysı marmeladı veya isteğe bağlı ganaj krem sürülür.

İsteğe bağlı kavrulmuş Antep fıstığı veya , kıyılmış meyve şekerlemeleri vs. serpiştirilir ve bademli pat altındaki yağlı kağıt ile sarılarak rulo haline getirilir. Buzdolabında iyice dondurulur.

Rulo batonun üstü, badem ezmesinden yapılmış ince bir plaka ile kaplanır daha sonra ucundan bir parça yanlama kesilir ve üst bölüme yerleştirilir. Rulo baton pastaya şekil vermeden önce tabanı için bisküvi hamuru veya bademli bir hamurdan tabanlık yapılır ve üstüne yerleştirilir daha sonra şekil verilmeye başlanır.

Hazırlanmış ateş bezesi, ucunda dişli düy bulunan sıkma torbası ile çizgili şekiller sıkılır.

isteğe bağlı rulo pastanın açıkta kalan ı sol ve sağ, ayrıca üst kısımdaki bölümleri beyaz kremöber ile sıvazlanır.

Değişik boylardaki yuvarlak kupatları (büyükten küçüğe doğru) kakao tozuna batırıp kremöbörli kısımlara dokundurup, ağacın iç kesit kısmı meydana getirilir. Rulo kaysı marmeladı ile sarıldıysa sade olarak bırakabilirsiniz.

