



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜRAFA DESENLİ RULO PASTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 yumurta
1 su bardağından biraz eksik şeker
1 su bardağından biraz eksik un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet muz
Desen yapmak için:
2 tatlı kaşığı un
1 yemek kaşığı kakao
Kreması için:
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı şeker
1 paket vanilya
75 gram tereyağı

Pandispanyayı yapmaya başlayın. Yumurtaların beyazını derin bir karıştırma kabına ayırıp köpürene kadar çırpın.

Yavaş yavaş şekeri ilave edin. Yumurta beyazları ve şekeri güzelce karıştırın.

Daha sonra yumurta sarıları da sırayla karışıma ekleyip karıştırın.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip bütün malzemelerin güzelce karıştığına emin olun.

4-5 yemek kaşığı kadar hamur karışımını küçük bir kaba aktarın.

2 tatlı kaşığı unu küçük kaptaki hamura ekleyip karıştırın.

Kakaoyu da büyük kaptaki hamur karışımının içine ilave edin.

Küçük kaba ayırdığınız hamur karışımını krema sıkma torbasına aktarın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine krema sıkma torbasındaki hamuru kullanarak zürafa deseni çizin.

Fırın tepsisindeki zürafa desenli sade hamurların üzerine derin kaptaki kalan kakaolu hamuru dökün.

Bu işlemi yaparken kaşıktan faydalanın. Hamur miktarı fazla olmadığı için hamuru direkt olarak dökerseniz tepsiye tam olarak yayılmayabilir.

Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika kadar pişirin.

Kek pişerken muhallebiyi hazırlayın.

Süt, un, nişasta ve şekeri bir tencerede karıştırıp pişirin.

En son vanilya ve tereyağını ilave ederek karışımı mikser kullanarak karıştırın.

Pişen keki düz bir zemine alıp ılınmasını bekleyin.

Hazırladığınız kremayı kekin her yerine gelecek şekilde yaydırın.

Muzu uzunlamasına ikiye bölün ve pandispanyanın kısa ucuna yerleştirin.

Yağlı kağıdı yavaşça kaldırarak kekinizi rulo yapın.

Rulo pastanızı temiz bir yağlı kağıda alıp sarın.

Buzdolabında 3 saat kadar dinlendirdikten sonra hemen servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145049 • adı:Zürafa Desenli Rulo Pasta • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:06.04.2025 - 11:38