

Muzlu Rulo Pasta

Malzemeler

4 adet yumurta (aki ile sarisi ayrilacak)

4 yemek k. toz seker

4 yemek k. un

1 paket kabartma tozu

1c Kremasi icin;

Yarim su b. tereyagi

1,5 su b. pudra sekeri

1 paket labne peyniri (200 gram)

1 adet muz (ezilmis)

Dis kremasi icin;

200 gr. beyaz cikolata

200 ml krema (1 ufak kutu)

1 paket vanilin

2 yemek k. labne peyniri

Icine;

Pastanizin uzunlugu boyunca yetecek kadar

Yapilisi

Yumurta sarilarini toz seker ile 7-8 dk. kadar iyice cirpin.

Un ile kabartma tozunu ayri bir kaba eleyin.

Elediginiz unlu karisimi sekerli yumurta karisima katip karistirin.

Ayri bir kapta yumurta aklarini katilasincaya kadar cirpin. (yumusak tepcikler olusmasi yeterli)

Unlu karisiminiza, cirptiginiz yumurta aklarini yavas yavas silikon bir kasikla asagidan yukariya olacak sekilde, kopukleri cok sondurmeden karistirin.

Yagli kagit serilmis buyuk boy firin tepsisine pandispanya hamurunuzu dokun ve kasigin tersi ile ya da bir spatula yardimi ile tepsinin her yerine esit olarak yayin.

Onceden 150 derecede isitilmis firinda 14-15 dakika pisirin. (Pandispanyaniz hemen pisecegi icin firinin basindan ayrilmayin. Fazla pisirirsenez rulo yaparken kirilir).

Firinda pisen kekinizi bekletmeden cikarin ve uzerine baska bir yagli kagit kapatip cok sogutmadan rulo yapin.

Uzerine nemli bir bez kapatip soguyana kadar bekleyin.

Dis kremasi icin derince bir kapta kremayi isitin (Kaynatmadan). Ocagi kapatın.

Icine beyaz cikolatalarini atip karistirarak erimesini saglayin ve sogumasi icin buzdolabina kaldirin.

Erittiginiz cikolata dolapta sogurken ic kremasi icin gerekli tum malzemeleri bir kaba koyup 3-4 dakika boyunca devamlı cirpin.

Dolapta soguyan kremanizin icine vanilyayi ve labne peynirini koyup, hacmi 2 katina cikincaya kadar cirpin.

Soguyan kekinizi dikkatlice acip icine ic kremanizi surun.

Rulo yapmaya baslayacaginiz ilk noktaya, uzun kenari boyunca muzlari dizin ve rulo yapin.

Uzerine dis kremanizi surun.

Pastanizi mumkunse bir gece buzdolabinda bekletin cunku kremali kekler her zaman bekledikce cok daha lezzetleniyor.

Uzerini fistikle susleyip servis edin.