

Ruzgar Torbasi

Malzemeler

1 su bardagi su

50 g tereyagi

1,5 su bardagi un

4 adet yumurta

1/2 paket kabartma tozu

Dolgusu:

2 poset sade krem santi

1 su bardagi soguk sut

1 adet muz

1 adet mandalina (veya tatli portakal)

Yapilisi

Bir tencereye su, margarin, tuz ve seker konulup kaynatilir. Tencerenin altı kisip, elenmis un bir seferde tencereye dokulerek, 3-4 dakika tahta kasikla surekli karistirilarak pisirilir. Pisen hamur daha cabuk sogumasi icin baska bir kaba koyulur. Hamur soguyunca yumurtalar tek tek eklenerek hamura iyice yedirilir. Kabartma tozu eklenip, iyice karismasi saglanir. Hamur krema torbasina doldurulur. Yagli kagit serilmis tepsiye aralikli olarak mandalina iriliginde bezeler sikilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda 30-35 dakika kadar pisirilir. Firin kapatilir ama en az 20 dakika kapagi acilmaz. (Firin kapagini acarsaniz hamurlar soner.)

Kremasi icin; 2 poset krem santi soguk sutle cirpilarak hazirlanir, icine minik dogranmis muz ve zarlari soyularak kucuk kucuk dogranmis mandalina eklenir. Firindan alinan bezeler biraz ilininca bicakla ikiye kesilir. Arasina kremadan dolu dolu 1 yemek kasigi yerlestirilip kapatilir ve hafifce bastirilir. Hazirlanan ruzgar torbalari servis tabagina dizilerek ustlerine elekle bolca pudra sekeri elenir.

onemli:)=> Ruzgar torbalarinin ayni gun tüketilmesi onerilir, bekleyince kitirligini kaybediyor.ellerimize saglik