

Zurafa Desenli Pasta

Malzemeler

4 yumurta

1 su b. un

1/4 su b. nisasta

1 su b. toz seker

1 cay k. limon suyu

Yarim cay b. sicak su

1 corba k. kakao

Kremasi:

2,5 su b. sut

Yarim cay b. toz seker

Yarim su b. un

2 tatli k. nisasta

1 paket vanilya

1 yumurta sarisi

Muz(Aralarina koymak icin)

Yapilisi

Pandispanya icin yumurtalarin sarisini ve beyazini ayri ayri cirpiyoruz. Yumurta akini mikserle cirpin. Hafif kopuklenince limon suyunu ekleyip cirpmaya devam edin. Beyazlasınca toz sekerin yarisini ekleyip tekrar cirpin. Yumurta akinda tepecikler olusana dek cirpin. Gelelim sarisina. Kalan sekerle yumurta sarilarini cirpin. (yaklasik 3-4 dj.) Sicak suyu damlalar halinde ekleyerek cirpin. Un, nisasta ve vanilyayi ayri bir kapta harmanlayip yumurta sarilarina ekleyin. Yumurta akini diger karisima yavas yavas ekleyip sondurmeden alttan uste dogru karistirin. Bu karisimdan 6-7 corba kasigi kadarini sikma torbasina veya buzdolabi posetine koyup ucunu azicik kesin.

Yagli kagit serili tepsiye zurafa cizgileri sikin.

180 derecede isitilmis firinda 1 dk. tutup cikarin. Kalan hamura kakaoyu ekleyip karistirin. Tepsiye yayip tekrar firina koyun. 20-25 dk. kadar pisirin.

Temiz bir mutfak havlusunun uzerine koyup havluyla birlikte cok siki olmayan bir rulo yapin ve ilimasini bekleyin.

Bu sirada kremasi icin tum malzemeleri tencereye alip tel cirpiciyla surekli karistirarak pisirin. Goz goz olunca altini kapatın. Kabuklanmaması icin ara sira karistirarak sogutun. Rulo yaptiginiz pandispanyayi acin ve kremayi surun, muz dilimleri yerlestirin ve yeniden rulo biciminde sarin.