


Vişneli Glazürlü Rulo Pasta

10 - 12 kişilik

   pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Hamur için:

2,5 - 3 çay bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
4 yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Orman Meyveli Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 su bardağı çekirdeksiz vişne

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Sade Glazür
2 - 2,5 yemek kaşığı vişne suyu

1 Ön hazırlık:

32x40 cm boyutlarında bir pişirme kağıdı kesin ve fırın tepsisine serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve rengi beyazlaşınca kadar mikserin yüksek devrinde yaklaşık 5 dakika çırpın. Süre sonunda şekerli vanilini ilave edin. Düşük devirde çırpmaya devam ederek hazırladığınız un karışımını 3 seferde ilave edin. Hamuru kenarlarında 1 cm boşluk kalacak şekilde pişirme kağıdının üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 7 - 8 dakika

35x45 cm boyutlarında bir pişirme kağıdı kesin ve üzerine 1 yemek kaşığı pudra şekeri serpin. Fırından çıkardığınız pandispanyayı bekletmeden hazırladığınız pişirme kağıdının üzerine ters çevirerek koyun. Üstte kalan pişirme kağıdını çıkarın ve alttaki pişirme kağıdı ile birlikte rulo şeklinde sarın. Bu şekilde soğumaya bırakın.



3 Dolgunun hazırlanışı:

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Soğuyan pandispanyayı açın. Krem şantiyi kaşık ile üzerine yayın. Kısa kenarına vişneleri sıralayın ve vişneler orta kısmında kalacak şekilde ruloyu tekrar sarın. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

4 Glazürün hazırlanışı:

Vişne suyunu bir kaseye alın, üzerine glazür karışımını ekleyin ve kaşık ile iyice karıştırın. Soğuyan rulo pastanın üzerine yayın. Vişne ile süsleyin. Glazür donduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

