



PINAR LABNELİ KREMALI MEYVELİ RULO PASTACIKLAR

Malzemeler:

- 4 ad yumurta
- 125 gr toz şeker
- 50 gr nişasta
- 75 gr un
- 4 yemek kaşığı su
- 1 pk vanilya
- 1 pk kabartma tozu

Kreması için

- 200 gr Pınar Labne
- 100 gr Krema
- 1 ad muz , çilek , üzüm , kayısı veya istediğiniz başka meyve

Yapılışı:

- Karıştırma kabının içine yumurta beyazını ve toz şekeri ekleyip köpük köpük olana kadar çırpın , üzerine yumurta sarılarını ilave edin ve çırpıma devam edin , 4 kaşık su ve vanilyayı koyup mayonez kıvamına gelene kadar yaklaşık 5-6 dakika çırpıyoruz. Bir kabın içinde nişasta , un ve kabartma tozunu karıştırıp yumurta karışımına ekliyoruz ve tahta kaşık yardımı ile alttan üstte doğru hamuru söndürmeden karıştırıyoruz
- Fırın tepsimizin içine yağlı kağıt serip karışımı üzerine döküyoruz her tarafına eşit yayılması için kaşıkla düzeltiyoruz.1-2 dakika önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 10-15 dk pişiriyoruz.
- Krema için 200 gr Pınar Labne ve Kremayı koyup krema kıvamına gelene kadar rondo yardımı ile çırpıyoruz bu karışımı hazırladıktan sonra dolapta koyulaşması için bekletiyoruz.
- Kekimiz piştikten sonra tezgahın üzerine yağlı kağıt seriyoruz ve keki yağlı kağıdın üzerine ters çeviriyoruz üstte kalan kağıdı kaldırıyoruz ve alttaki kağıtla rulo şeklinde yavaşta sarıyoruz ve bu şekilde 1-2 dakika bekletiyoruz. Beklettikten sonra ruloyu açıp tekrar ters çeviriyoruz yani üst kabuklu parça içe gelecek şekilde, ruloyu açık halde 1-2 dakika daha soğuması için bekletiyoruz. Soğuduktan sonra kremamızı ince bir tabaka halinde rulonun üzerine sürüyoruz ve sarıyoruz ve 1-2 parmak kalınlığında kesip bir tabağa diziyoruz ve üzerine ucuna yıldız duy taktığımız ve krema poşetine koyduğumuz kremayı üzerine sıkıyoruz ve meyvelerle süsleyip servis ediyoruz.