



PINAR LABNELİ MUZLU RULO PASTA

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

- 300 gr Pınar labne
- 4 ad muz 2 ad kreması için - 2 ad içine
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri
- üzerine serpiştirmek için 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Yapılışı:

- Karıştırma kabının içine yumurta, toz şeker, 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 12 dk pişiriyoruz.
- Krema için 300 gr Labne nin içine 4 yemek kaşığı pudra şekeri ve 2 adet muz koyup krema kıvamına gelene kadar rondo yardımı ile çırpıyoruz bu karışımını hazırladıktan sonra dolapta koyulaşması için bekletiyoruz.
- Kekimiz piştikten sonra tezgahın üzerine yağlı kağıt seriyoruz ve üzerini hafifçe su ile ıslatıyoruz ve 1 yemek kaşığı toz şeker serpiştiriyoruz keki bu ıslattığımız ve toz şeker serpiştirdiğimiz 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 soğması için bekletiyoruz.Soğduktan sonra kremamızı ince bir tabaka halinde rulonun üzerine sürüyoruz ve en uç kısmına kalan muzları yerleştiriyoruz ve yavaşça sarıp servis tabağımıza alıyoruz ve üzerini pudra şekeri ile süsleyip servis ediyoruz