ÇİKOLATA SOSLU MİLFÖY PASTASI

8 yaprak milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
Muhallebisi için:
1 litre süt
1 adet limonun kabuğunun rendesi
1 paket vanilya
3 tepeleme yemek kaşığı mısır nişastası
2 tepeleme yemek kaşığı un
1.5 su bardağı toz şeker
30 gr tereyağı
Üzeri için:
1 paket hazır çikolata sosu

Milföyleri yumuşamaya başlayınca merdaneyle gelişi güzel inceltip açın.İki adet fırın tepsisine milföyleri sıralayın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürün. 180 dereceye ayarlanmış fırında en az 20-25 dakika pişirin. Üzerleri iyice sararıp çıtır çıtır oluncaya kadar pişirin. Çıkarıp soğumalarını bekleyin. Bu sırada, un, vanilya, rendelenmiş limon kabuğu, mısır nişastası ve tozşekeri bir tencereye koyup karıştırın. Üzerine yavaş yavaş sütü ekleyerek çırpma teli yardımıyla iyice çırpın. Son olarak, tereyağını da ilave edin. Kısık ateşte, karıştırarak muhallebiyi kaynatın. Kaynadıktan 3-4 dakika sonra da ocaktan alıp soğuması için bir kenarda bekletin. Soğuyan milföylerin yarısını küçük küçük parçalayarak dikdörtgen ya da yuvarlak bir cam kaba serin. Üzerine hafif ılık hale gelmiş olan muhallebinin yarısını gezdirin. Kalan milföyleri de parçalayarak muhallebinin üzerine dağıttıktan sonra üzerine kalan muhallebiyi gezdirin. Son olarak, çikolata sosunu pişirip üzerine gezdirin. Buzdolabında en az 2-3 saat bekletin. Çıkarıp kaşıkla servise sunun.

Fotoğraf "alfa&beta" tarafından gönderildi. 12.05.2019