



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA (MİLFÖY)

Malzemeler

2 paket bitter çikolata (toplam 160 gr.)

1 çay bardağı süt (çikolata için)

yaprak milföy hamuru

250 gr. frambuaz veya vişne (dondurulmuş veya taze)

1,5 paket krem şanti

1 su bardağı süt

2-3 çorba kaşığı pudra şekeri

Dört milföy hamurunu yan yana yapıştırıp büyükçe bir kare oluşturalım. Üzerlerinden hafifçe merdane ile geçip inceltelim. Diğer dört milföy hamurunu da aynı şekilde hazırlayalım. Hamurların üzerlerine çatalla sık delikler açalım. Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye kare şeklindeki hamurları dizerek ısıtılmış 180 derece ısı fırında milföylerin altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Milföyleri fırından alıp kabaran kısımlarına elimizle bastırarak yassıtalım. Çikolatayı küçük doğrayıp bir cezveye alalım. İçine sütü de ilave edip çok kısık ateşte karıştırarak çikolatayı eritemiz. İliyınca fırça yardımıyla milföylerin bir yüzlerine sürelim ve çikolata katılaşana dek hamurları kağıdıyla birlikte buzdolabında bekletelim. Krem şantiyi süt ile koyulaşana dek çırpalım. Hamurlardan birinin üzerine krem şanti yayıp üzerine frambuazları dizelim. Üzerine tekrar krem şanti yayalım. Üzerine tekrar bir milföy hamuru oturtalım. Üzerine tekrar krem şanti yayıp frambuazları dizelim, buzdolabında birkaç saat bekletip servis yapalım.