ÇİLEKLİ VOLOVAN

Malzeme:
10 adet milföy hamuru
200 gr taze çilek
1 adet yumurta
Sosu İçin :
250 ml süt
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı toz şeker
20 gr Bizim Mutfak Un
20 gr Bizim Mutfak Mısır Nişastası
1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Fırını 200 derecede ısıtın. Öncelikle volovanları hazırlamak için 5 adet milföyden büyük kalıp ile kalp şeklinde parçalar kesin. Kalan milföylerden de küçük kalp kalıpla parçalar kesin. Büyük kalp şeklinde kestiğiniz hamurun üzerine küçük parça kalpleri yerleştirin. Fırın tepsisine yağlı kağıt döşeyin. Milföyleri aralıklarla tepsiye yerleştirin ve iç kısmı hariç üzerlerine 1 yumurtanın sarısını sürün. Kabarıp üstü iyice kızarana kadar pişirin ve soğumaya bırakın. Pastacı kreması için vanilya ilave edilmiş sütü sos tenceresinde kaynatın. 3 çorba kaşığı tozşeker ile 2 yumurtanın sarısını cam bir kapta 5 dakika boyunca çırpın. Mısır nişastası ile unu eleyip, bu karışıma ekleyin ve karıştırın. Süt kaynayınca yarım su bardağı kadar kısmını yumurtalı karışıma ekleyin ve yumurtaların pişmemesi için devamlı karıştırın. Bu karışımın tamamını kalan sütün üzerine döküp kısık ateşte devamlı karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumasını bekleyin. Soğumuş milföylerin içini pastacı kremasıyla doldurun ve üzerine dilimlediğiniz çilekleri yerleştirin. Pudraşekeri dökerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49121 • adı:Çilekli Volovan • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 17:50