MİLFÖYLÜ PASTA

4 adet milföy hamuru
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı çilek marmelatı
8 adet küçük beze
Mevsim meyveleri
Kreması için:
4 adet yumurta sarısı
Yarım su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı un
2 tatlı kaşığı nişasta
1.5 su bardağı süt
125 gr. margarin
1 paket bitter çikolata

Yumurta sarılarını şekerle çırpın. Kakao, un ve nişastayı katıp, yavaş yavaş sütü koyun ve kısık ateşte pişirin. Ateşten alıp, margarini ve benmari eritilmiş çikolatayı katın. Milföyleri kenarları üst üste gelecek şekilde serip, merdaneyle açın. İstediğiniz ebatta yuvarlak keserek, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine koyun. Üzerine delikler açarak, buzdolabında 20 dakika bekletin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 25 dakika pişirin. Kısık ateşte ısıtılmış marmelatı hamurun üzerine sürün ve kremayı yayın. Arzu ettiğiniz mevsim meyveleri ve bezeyle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:66165 • adı:Milföylü Pasta • gönderen:gündem • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:53