



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI KAYISILI KANEPE

250 gram milföy hamuru  
200 gram çiğ krema  
50 gram eritilmiş tereyağı  
200 gram tozşeker  
6 adet kuru kayısı  
100 gram bitter çikolata  
6 adet büyük beyaz üzüm  
1 tutam Toz tarçın  
150 gram Pudra şekeri  
2 adet Yumurta akı

Bir tutam toz tarçın, tereyağı, çiğ krema ve küçük parçalara kestiğiniz bitter çikolatayı kaba aktarın. Çikolatayı tamamen eritmeden benmari usulü ısıtın. Soğuması için soğuk su kabına alın. (İçine su geçmemesine dikkat edin.) Soğuduğunda mikserle çırpıp ganaj kremayı hazırlayın.

Milföy hamurunu açıp 6 cm'lik 18 adet kare kesin. Yağlı pişirme kağıdı serili tepsiye hamuru dizin. Üzerine yağlı pişirme kağıdı yayıp başka bir tepsi yerleştirin. Böylece milföy hamurları kabarmayacaktır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirin.

Piştikten sonra fırından çıkartıp üzerindeki tepsiyi ve yağlı pişirme kağıdını alın. Üzerine pudra şekeri serpip fırının ızgara bölümünde pudra şekeri karamelleşmeden pişirip fırından çıkartın. Milföy hamurlarının aralarına ganaj kremadan sürüp üç kat üst üste milföy hamuru dizin. 150 gram toz şekeri soğuk suyla orta ateşteki tavada ısıtın. Kuru kayısıları pişirdiğiniz toz şekerle bulayın. Parşömen kağıdının üzerine alıp soğumaya bırakın. Üzümleri sırasıyla önce çırpılmış yumurta akına sonra toz şekerle bulayıp yağlı kağıt üzerine alın. Hazırladığınız ganaj kremalı milföy hamurunu şekerli üzüm ve kuru kayısı şekerlemesiyle servis yapın.

