MUZLU BİSKÜVİ PASTASI

1 paket petibör bisküvi (175 gram)
1 Türk kahvesi fincanı süt
5 adet muz
Bal
Limon suyu
Kreması için:
3 adet yumurta sarısı
800 ml süt (4 su bardağı)
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker

Yumurta sarıları bir tencerede çırpılır. Sarılara süt, un ve şeker ilave edilip koyulaşıncaya kadar pişirilir. Bisküviler bir sıra halinde kaseye dizilip süt ile ıslatılır. Soyulup limonlanan dört adet muz dilimlenip, bisküvilerin üzerine dizilir. Kremanın yansı üzerine boşaltılır. Tekrar bisküvi dizilip süt ile ıslatılır. Krema bisküvilerin üzerine boşaltılır. Kalan muz üzerine dilimler halinde yerleştirilir. Bal ile dekor yapılır.

ML® Muzlu Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:11368 • adı:Bisküvili muzlu pasta • gönderen:supernova • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:39