ELMALI MİLFÖY PASTA

450 gr Milföy Hamuru (6 yaprak)
1 Çorba Kaşığı Pudraşekeri
100 gr Bademezmesi
600 gr Kremşanti
1 kg Elma
1 Kırmızı Elma
4 Çorba Kaşığı Tozşeker
1 Su Bardağı Elma Suyu
1 Portakal
1 Tarçın Çubuğu
3-4 Çorba Kaşığı Nişasta
2 Paket Vanllya
200 gr Böğürtlen Reçeİi
Nane Yaprakları

Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Milföy yapraklarını ikişerli olarak üst üste yerleştirip bir merdane veya oklava ile büyük bir kare şeklinde açın. Açtığınız hamurlardan birinin üzerine pudraşekeri serpin. Kremşantiyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Bademezmesi ile 50 gr krem şantiyi karıştırın. Karışımı açtığınız diğer milföy yapraklarının üzerine sürün. Hamuru tek tek önceden ısıttığınız fırında 15 dakika kadar pişirin. Hamurlardan soğumadan bir kelepçeli kalıpla yuvarlak daireler çıkarın.
Elmaları - kırmızı elma hariç - soyup dörde bölün ve çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin. Kırmızı elmayı da çekirdeklerini çıkararak dilimleyin. Portakalın kabuklarını rendeleyip suyunu sıkın. Bir tencerede şeker, portakal suyu ve kabuğuyla tarçını kaynatın. Kırmızı elma dilimlerini 5 dakika kaynayan karışımda pişirip çıkarın. Diğer elma dilimlerini tencereye alıp 5 dakika pişirin ve nişastayı ilave ederek karıştırın. Soğumaya bırakın. Hazırladığınız kremşantiye vanilyayı ilave edin. Böğürtlen reçelini kalan portakal suyu ile 2 dakika kaynatın. Bademezmeli hamurların üzerine reçelli karışımdan sürün. İlk hamura nişastalı elmalı karışımdan ve kremşantinin üçte birini sürün. Diğer hamuru üzerine yerleştirip işlemi tekrarlayın. Kalan hamuru en üste yerleştirip kremşanti ile kaplayın. Kırmızı elma dilimleri ve nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.

ML® Muhallebili Milföy Videosu

© lezzetler.com tarif no:13186 • adı:Elmalı Milföy Pasta • gönderen:sinan • indirme tarihi:06.05.2024 - 15:09