ÇİLEKLİ MİLFÖY PASTASI

Eyüp Sevinç

8 adet milföy hamuru
500 g. çilek
1 çay bardağı pudra şekeri
Kreması için:
2,5 su bardağı süt
½ su bardağı un
4 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı vanilya
½ su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı tereyağı

Sütün 2/3'ünü, vanilya ve toz şekeri ile beraber bir tencerenin içerisine koyun ve ocakta kaynama noktasına getirin. Başka bir kabın içerisinde yumurta sarılarını, ayırdığınız sütü ve unu bir çırpma teli yardımı ile karıştırın. Isıttığınız sütün bir kısmını yumurtalı karışıma dökün ve bir çırpma teli ile karıştırarak iki karışımı birbirine yedirin. Tüm karışımı tencereye boşaltın ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra tereyağını ekleyin ve karıştırın. Tereyağı eridikten sonra soğumaya bırakın.
Çilekleri yıkayın, yapraklarını kesin ve süzün. Difrizden çıkardığınız milföy hamurlarını 4-5 dakika oda sıcaklığında bekletin. Beklettiğiniz hamurları bir merdane yardımı ile açın ve çatalla delin. Yağlı kağıt serili bir tepsiye koyun ve 180 derecede 20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkartın ve soğutun. Soğuduktan sonra üst üste koyun ve kenarlarını keserek düzeltin. Milföy hamurlarını ortadan ikiye ayırın ve aralarına hazırladığınız ve soğuttuğunuz dolgu kremasını bir sıkma torbası yardımı ile sıkın. Yıkanmış çilekleri kremanın üzerine bütün halde ve sivri kısımları üste gelecek şekilde dizin. Üzerine ortadan ikiye kestiğiniz milföy hamurunu koyun ve üzerine tekrar krema sıkarak ve çilek dizerek işlemi tekrarlayın. Tekrar bir kat daha milföy hamuru koyun ve üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.