



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU BİSKÜVİLİ MAGNOLİA

1 yemek kaşığı un
1 çay bardağı toz şeker
Yarım su bardağı krema
1 yumurta sarısı
Yarım paket vanilya
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tereyağı
10-12 adet kakaolu kremalı bisküvi

Un, şeker ve vanilini sos tenceresinde karıştırın.

Üzerine sütü çırparak ekleyip orta ateşte kıvamı koyulaşana kadar pişirin.

Bu esnada yumurta sarısını bir kasede çırpın.

Muhallebiden biraz alıp yumurta sarısını ılıtırdıktan sonra hepsini tencereye aktarın.

2-3 dakika daha pişirdikten sonra içine tereyağını ilave edin.

Tereyağı eriyene kadar karıştırın.

Ardından bir mikser yardımıyla soğuyana kadar çırpın.

Bisküvileri ikiye ayırıp kremalarını bıçakla kazıyın ve muhallebiye ekleyin.

Muhallebiyi üzeri kaymak tutmayacak şekilde streç filmle kaplayıp buzdolabında iyice soğutun.

Kremayı mikserle çırparak koyulaştırın.

Krema koyulaşınca soğuttuğunuz muhallebiye ekleyip harmanlayın.

Bisküvileri çok ince olmayacak şekilde robottan geçirin.

Kaselerin en altına bisküvi üzerine krema, üzerine yeniden bisküvi ve en üste yeniden krema şeklinde katmanlar halinde doldurun.

Magnolia'nız hazır. Dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.

