



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ÇİKOLATA SOSUNDA MİLFÖY PASTA

8 Tane milföy
75 Gram margarin
350 ml süt
5 Tane yumurta sarısı
2 SU bardağı toz şeker
30 Gram nişasta
3 Yemek kaşığı un
2 paket vanilya
200 gram bitter çikolata
200 gram krema

12 adet Milföyün her birini, Sana Yağıyla yağladığınız silindirik şeklinde bir kalıba sarın. 180°C fırında altın sarısı renk alıncaya kadar, 20 dakika pişirin.

Kreması için; 350 ml Sütü bir kaba alarak kaynatın. 5 yumurta sarısı, 2 su bardağı toz şeker, 30 gr nişasta, 3 yemek kaşığı un ve 1 paket vanilyayı başka bir pişirme kabında çırparak iyice karışmasını sağlayın. Kaynayan sütü bu karışıma yavaş yavaş ilave edin ve sürekli çırpmaya devam edin. Orta ateşte 3 dakika pişirerek kıvam almasını sağladıktan sonra kremayı bir kenara alıp 7-8 dakika karıştırın ve ılıtın. Bu aşamada Sana yağını da kremaya ilave ederek bir el mikseri yardımı ile iyice yedirin.

Sosu için; 200 g bitter çikolatayı benmari usulü 8 dakika eritin. 200 gram kremayı erittiğiniz çikolataya ilave edip iyice karıştırın.

Pişen Milföy silindirlerinin içine bir sıkma torbası yardımıyla kremayı Doldurun. Üzerlerine hazırladığınız Çikolata Sosunu yayın. Dilerseniz bir miktar eritilmiş beyaz çikolatayı da üzerine ince bir şekilde dökerek süsleyin. Buzdolabında 1,5 saat dinlendirerek servis edin.

