KREMALI MİLFÖY PASTASI

250 gr. un (10 çorba kaşığı)
250 gr. margarin
1 kahve kaşığı tuz
Açma payı un
1 kahve kaşığı limon suyu
Yeteri kadar yoğurmak İçin su
Kakaolu pasta kreması

Yaprak hamurunu hazırlayınız.
Son turdan sonra hamuru dikdörtgen şeklinde 1 cm. kalınlığında aıçınız.
Uzunluğuna göre açılan hamuru 3 parçaya kesip, her parçayı merdaneye sarıp, fırın tepsilerine ayrı ayrı koyunuz. (Tepside yer olursa 2 tanesini aralıklı olarak da koyabilirsiniz.)
Hamurları fazla kabarmaması için çatalın ucuyla bolca deliniz. (Çok kabaran milföy piştikten sonra güzel kesilmez, iyi bir milföy pastası olmaz.)
Delinen hamurları 10 dakika dinlendirdikten sonra önceden ısıtılmış fırına koyup, 25-30 dakika açık pembe renkte pişiriniz. (Çok açık pembe olacak.)
Sonra fırından alıp, soğutunuz.
Soğuyan bir parçanın üzerine pasta kreminin üçte birini sürünüz.
Diğer parçayı üzerine koyup, buna da kremi sürüp, üçüncü parçayı da üzerine koyunuz.
3 katı üst üste koyduktan sonra kremin yapışması için biraz bastırınız. (3 kat yerine 4-5 kat da yapabilirsiniz.)
Kenar kısımlarına da pasta kremi sürüp, pastayı servis tabağına alıp, bolca üzerine pudraşekeri serpiniz.
İstenilen büyüklükte kare veya dikdörtgenlere kesip, soğutunuz.
Servis tabağının kenarlarını temizleyip, servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:66258 • adı:Kremalı Milföy Pastası • gönderen:torpil • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:47