



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI MİLFÖY

<https://turkinfo.hu>

Krêmes

0,5 kg milföy hamuru
0,5 l süt
1 paket vanilyalı puding
3 adet yumurta
7 yemek kaşığı şeker
1 paket vanilya
250 gr krem şanti
Üzerine çikolata veya pudra şekeri

Hamuru iki parçaya böldükten sonra unlanmış tezgâhta merdane yardımıyla dikdörtgen şeklinde ve tepsi büyüklüğünde açıyoruz. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişiriyoruz. Milföy hamurunun bir parçasını kare kare kesiyoruz, çünkü bu parça pastanın üzerine yerleştirilecek.

Vanilyalı pudingi bir kaptaki 2 yemek kaşığı şekerle ve 4-5 kaşık sütü karıştırıyoruz. Sütü bir tencerede 2 yemek kaşığı şekerle kaynatıyoruz. Süt kaynadıktan sonra yavaş yavaş puding karışımını içine döküyoruz ve koyulaşana kadar pişiriyoruz.

Yumurtaların sarılarını ve aklarını birbirinden ayırıyoruz. Yumurta aklarını derin bir kasede 2 yemek kaşığı şekerle ve bir tutam tuzla kaşıktan düşmeyecek kıvama gelinceye kadar mikserle yüksek devirde çırpılarak kabartıyoruz. Sarıları şekerle iyice karıştırıyoruz ve pudingin içine döküyoruz. Sürekli karıştırarak ve ocağı kısarak kaynatıyoruz. Kaynadıktan sonra yumurta akını da ekliyoruz ve hafifçe karıştırarak 2-3 dakika kadar pişiriyoruz.

Pişirdiğimiz kremayı soğuyana kadar bırakıyoruz. Soğuduktan sonra pişmiş milföyün üstüne döküyoruz. Krem şantiyi (veya kremayı) sert olana kadar çırpıyoruz.. Gerekirse 1-2 kaşık şeker ekliyoruz. Köpüğü kremanın üstüne sürüyoruz.

Çikolatayla süslemek istersek çikolatayı eritiyoruz ve kare şeklinde kesilmiş milföyün üstüne döküyoruz. Soğuduktan sonra hamur karelerini kekin üstüne koyuyoruz. Çikolata yerine pudra şekeri de kullanılabilir. En az 2-3 saat buzdolabında bekletiyoruz.



