



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAGNOLIA

Taban için:

1 paket bisküvi

100 gram tereyağı (eritilmiş)

Kreması için:

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı nişasta (mısır veya buğday)

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya özütü veya vanilin

1 yumurta sarısı

Krema katmanı için:

1 su bardağı soğuk süt

1 paket krem şanti

15-20 adet çilek

Bisküvileri robottan geçirerek toz haline getirin veya poşetin içine koyup döverek ezin.

Eritilmiş tereyağı ile ezilmiş bisküvileri karıştırın. Hazırladığınız karışımı bir dikdörtgen borcama veya dilediğiniz servis kaselerine taban olarak yayın. Düzgünce bastırarak tabanı oluşturun. Buzdolabında dinlendirin.

Kreması için bir tencerede süt, un, nişasta, toz şeker, vanilya özütü ve yumurta sarısını karıştırın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Krema soğurken, soğuk süt krem şanti ile çırpın. Krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Hazırladığınız minik servisi kaselerinin kenar kısımlarına ince bir şekilde dilimlenmiş çilekleri koyun. Soğuyan kremayı tabana yayın ya da kaba şit miktarda dökün ve düzgünce yayarak düzeltin.

Üzerine krem şantiyi yayın ve spatula ile düzgünce düzeltin.

Buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.

Not: Bisküvi tabanını hazırlarken erimiş tereyağı ile bisküvileri iyice karıştırmak önemlidir. Karışımın homojen olması ve tereyağının bisküvileri tamamen kaplaması gerekmektedir. Bu sayede taban, tutarlı ve sağlam bir yapıya sahip olacaktır.