



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli

2 su bardağı süt

80 g margarin

15 adet çilek

Milföy:

6 adet milföy hamuru

Süslemek için:

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

2 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp, margarin ekleyin ve 1 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayın ve ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Milföy hamurlarını tezgahın üzerine sıralayın ve 10 dakika bekletin. Bıçak ile her birini ortadan iki eşit parça olacak şekilde kesin. Fırın tepsisine sıralayın ve çatal ile birçok yerinden delin. Fırının orta rafına yerleştirin, aynı boyutlarda ikinci bir tepsi ile üzerini kapatın ve bu şekilde pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Milföyleri ortadan enlemesine ikiye kesin. Çilekleri iri küpler şeklinde kesin. Hazırladığınız pastacı kremasını çırpma kabına alın ve mikser ile düşük devirde 2 dakika çırpın. 1 cm çapındaki düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Milföylerin alt katlarının üzerine kremayı sıkın. Üzerlerine çilekleri sıralayın ve üst katlarını kapatın.

Pudra şekeri serpin ve servis yapın.

