MİLFÖY SANDVİÇ PASTA

https://www.bim.com.tr

4 adet Lezzethane milföy
8 çay kaşığı Balkaşık bal
2 adet muz
1 paket Daphne pasta kreması
1,5 su bardağı Dost doğal süt
1 çorba kaşığı Destan tarçın
2 çorba kaşığı Şafak pudra şeker
1 avuç Simbat Antep fıstığı

Bir fırın tepsisinin üzerine yağlı kağıt serin. Yağlı kağıt üzerine 12 parça halinde yaklaşık 1 çay kaşığı büyüklüğünde bal sıkın. 12 adet bal üzerine 12 dilime kesilmiş muzları ekleyin. 1 adet milföy alın ve 8 kare parçaya bölün. Aynı şekilde bir tepsi daha hazırlayın ve diğer milföyleri de ballı muzlu tepsilerin üzerlerine kapatın. Bu aşamada milföyleri hafif köşelerden bastırabilirsiniz.
Milföyleri 180 derece fanlı üst ızgara ayarında ya da fansız üst ızgara ayarında 15 dakika üzerleri renk alana kadar pişirin. Güzelce altın rengine dönen milföyleri soğuduktan sonra yağlı kâğıttan çıkartın.
Geniş bir kâseye 1 paket pasta kreması koyun ve üzerine 1,5 su bardağı soğuk doğal süt ekleyin. 3 dakika kadar önce düşük devamında yüksek hızda çırparak kremayı hazırlayın. Kıvam alan kremaya 1 çorba kaşığı tarçın ilave edip karıştırın.
Muzlu milföylerin bir yüzüne tarçınlı kremadan şişkin bir şekilde sürün. Diğer muzlu milföyü kremanın üzerine kapak olarak şekilde kapatın. Diğer milföylere de aynı işlemi gerçekleştirin.
Milföylerin üzerlerine 2 çorba kaşığı pudra şekeri serpin ve hepsinin üzerine bir tutam toz Antep fıstığı ekleyerek sunumu daha farklı bir lezzete getirin
Oldukça hafif ve yemesi kadar yapması da bir o kadar kolay milföylü sandviç pasta sofralarda yerini almaya hazır.