



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU TORPİL

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

1 poşet Dr. Oetker Muzlu Puding
2,5 su bardağı süt
4 adet milföy hamuru (kare)
0,5 çay bardağı öğütülmüş badem
Üzeri için:
0,5 çay bardağı öğütülmüş antepfıstığı
0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Sütü bir tencereye boşaltın. Üzerine puding poşetini ilave edin ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 210 °C

Turbo pişirme: 200 °C

5 adet torpil kalıbını margarin ile iyice yağlayın. Milföy hamurlarını tezgahın üzerine alın ve hafif çözümleri için 10-15 dakika bekletin. Süre sonunda milföyleri 2 cm genişliğinde şeritler şeklinde kesin. Böylece 20 adet şerit elde edeceksiniz ve her torpil kalıbı için 4 adet milföy şeridi kullanacaksınız. Şeritleri elinizle bastırarak 15 cm uzunluğunda olacak şekilde inceltin. Torpil kalıplarının ince uçlarından başlayarak, hafif üst üste getirerek spiral şeklinde sarın. Şeritleri birleştirirken elinizle hafifçe bastırarak yapıştırın. Hazırladığınız torpilleri fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Torpilleri fırından çıkartın. Bekletmeden torpilleri kalıplarından dikkatlice çıkarın. Soğumaya bırakın.

Soğuyan pudingi mikser ile 1-2 dakika çırpın. Üzerine öğütülmüş bademi ekleyip karıştırın. Pudingi krema sıkma torbasına doldurun ve torpillerin içine sıkın. Pudinglerin üzerine antepfıstığı serpin.

Üzerlerine pudra şekeri serpin ve servis yapın.

