



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

NAPOLEON

SuperFresh Milföy Hamuru 500 gr 8 adet

Yumurta sarısı 7 adet

Süt 1500 gr

Şeker 300 gr

Tuz 2 gr

Un 125 gr

Tereyağı 150 gr

Vanilya çubuğu 1 adet

Üzeri için:

SuperFresh Böğürtlen

SuperFresh Frambuaz

SuperFresh Vişne

Bir merdane yardımı ile SuperFresh Milföyler'den 28 cm çapında 8 adet daire oluşturun.

Üzerlerini birkaç yerinden çatalla delerek 200 derece fırında 7-8 dakika pembeleşinceye kadar pişirin.

Fırından çıkar çıkmaz, 24 cm çapında bir tabağı pişirdiğiniz SuperFresh Milföylerin üzerine koyup kenarlarını kesin.

Kestiğiniz parçaları ufalayıp saklayın.

Kremayı yapmak için; yumurta sarıları ve şekeri çırpın biraz yumuşatmak için süttten 50 gr kadar ekleyin.

Unu da ekleyip karıştırmaya devam edin. Kıvamı yumuşatmak için 50 gr daha süt ekleyin.

Geri kalan süttün içine vanilya çubuğunun çekirdeklerini ekleyerek ısıtın, yumurta ve unlu karışımın üzerine dökün.

Karışımı ateşe alıp devamlı karıştırarak kaynama noktasına getirin.

2-3 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alıp tereyağını ekleyin ve karıştırın.

Oda sıcaklığında soğutun.

SuperFresh Milföyler arası kullanımdan önce pütürsüz bir kıvam için mikserle 2-3 dakika çırpın.

Servis edeceğiniz tabana alt tabanı çıkmış bir kelepçeli kalıp koyup ortasına ilk kat milföyün sabit durması için bir tatlı kaşığı kremadan koyup üzerine milföyü yerleştirin.

Her kata milföy arası krema koyun. (milföy yaprakları ılık olursa kremayı daha iyi emecektir.)

Hazırladığınız napoleon pastayı kalıptan çıkartın kenarlarına ufaladığınız milföyü yapıştırın.

Üzerini SuperFresh Böğürtlen, SuperFresh Frambuaz, SuperFresh Vişne ile süsleyin.



