

Cilekli Milfoy

Malzemeler

1 adet yumurta sarisi (istege bagli)
1 paket vanilya
2 su bardagi sut- 500 ml.
3 yemek kasigi toz seker
3 yemek kasigi nisasta (misir veya bugday nisastasi)- 60 gr.
2 yemek kasigi tereyagi - 50 gr.
1 paket krem santi
1 cay bardagi soguk sut
6 adet milfoy hamuru (tuzsuz)
20 adet cilek
uzeri icin pudra sekeri

Yapilisi

Tatlinizin kremasi icin seker ve nisastayi tencereye koyun. Yarim bardak sutu uzerine yavas yavas ekleyerek kuru karisimi sute iyice yedin. Yumurta koyacaksaniz 1 adet yumurta sarisini cirpin ve bu karisima yine karistirarak ekleyin. Kalan sutu de ekleyin ve karistirarak pisirin.

Kaynayan muhallebiye vanilyayi ekleyerek karistirin ve altini kapatın. Tereyagini ekleyerek hizlica karistirin ve sogumaya birakin. Soguyan muhallebinizi mikser kabina koyun ve cirpin. Uzerine bir paket krem santi ve bir cay bardagi sutu ekleyerek hizli devirde puruzsuz olana kadar cirpmaya devam edin. Kremanizi en az 2 saat buzdolabinda bekletin. Dilerseniz 1 gece onceden yapip dolapta muhafaza edebilirsiniz. Tatlinizin milfoylari icin dondurulmus olarak bulabileceginiz tuzsuz hazır milfoy hamurlarından 6 tanesini cikarip oda sicakliginda 10-15 dk. bekletin. Firin tepsisine dizerek ustunde catalla delikler acin. Bu islem hamurun fazla kabarmasini engelleyecektir. 200°C ye isittiginiz firinda uzeri hafif kizarana kadar pisirin. Firindan cikardiginiz milfoylari bir telin uzerine dizin ve iyice soguyana kadar bekleyin. Bir bicak yardimiyla (enlemesine) ortadan ikiye ayirin. Arasini dolapta soguyan kremanizdan iki yemek kasigi dolusu koyun ve bir spatula veya bicak yardimiyla duzeltin. Cileklerden 6 tanesini bir kenara ayirin ve kalanini enlemesine ince ince dilimleyin. Milfoylarin ara katina koydugunuz kremanin uzerini dilimlenmis cilekle kaplayin ve milfoyun ust katini kapatın. Uzerine bir cay suzgeci yardimiyla pudra sekeri serpin ve bir adet butun cilekle susleyin.