

Muzlu Magnolia

Malzemeler

- 1 litre sut
- 1 su b. toz seker
- 2 yemek k. un
- 1 kahve fincani misir nisastasi
- 2 yumurtanin sarisi
- 1 paket vanilya
- 200 ml krema
- 2 paket burcak biskuvi
- 3 adet dilimlenmis muz

Yapilisi

Krema haric tum malzemeleri tencerenin icine koyup bir cirpici ile surekli karistirarak pisirin.

Hafif kivam almaya baslayinca ocagin altini kapatın ve sogumasi icin kenara alın.

Soguduktan sonra icine kremayi ilave edip mikser ile tamamen puruzsuz bir kivam alincaya kadar cirpin.

Biskuvileri servis kasesinin dibine dizin. 2 yemek kasigi kremadan yerlestirin.

Uzerine dilimlenmis muz yerlestirin.

Malzemeler bitene kadar ayni islemi tekrarlayin.

En ust kısmi muzla susleyip soguk servis edin.