

Muzlu Milfoy

Malzemeler

9 adet milfoy hamuru

3-4 tane muz

Uzerine pudra sekeri

Ara kremasi icin:

4 su bardagi sut

2 yemek kasigi un

2 yemek kasigi nisasta

1 su bardagi seker

1 paket vanilya

1 paket krem santi

Yapilisi

Kremasi : Sut, un, nisasta ve sekeri karistirarak pisirdim. Ocaktan alip ilinmaya biraktim. Oda sicakligina geldiginde bir paket vanilya ve krem santiyi (toz olarak) ekleyip mikserle kopuk kopuk olana kadar cirptim.

Hazirlanisi: Milfoy hamurlarini oda sicakliginda hafifce yumusattim. Uc tanesini yan yana koyup dikdortgen haline getirdim ve merdaneyle actim. (dikdortgen midi firin tepsime gore sekil verdim siz firin tepsinize gore yapabilirsiniz). Tepsiye yagli kagit kestim hamuru yerlestirdim. Uzerine tekrar yagli kagit kapattim milfoyu koydum. Bu sekilde uc kat hamur hazirladim. Son hamurun uzerine de yagli kagit koydum ve uzerine alttki tepsiyle ayni olculerde baska bir tepsi yerlestirdim. Boylece milfoyer kabarmadan citir citir kizariyor. 200 dereceye isittigim firinda iyice kizarincaya kadar pisirdim. Milfoyeri soguttum ilk tabakanin uzerine kremanin yarisini yaydim muz dilimleri serpiptirdim. Ikinci kati da ayni sekilde hazirladim ve ucuncu milfoy tabakasinin uzerine sadece pudra sekeri eledim. Servis yaparken kare ya da uzun dilimleyebilirsiniz. Keskin bir bicak kullanin lutfen.