

Muzlu Pay

Malzemeler

Tabani için;

1,5 paket eti burcak

5 yemek kasigi erimis tereyagi

Karameli için;

1 kap toz seker

1/4 kap su

1/2 kap krema

1 tatli kasigi tereyag

Ici için;

3 adet muz

600 ml sut

1 yumurta sarisi

1/2 kap toz seker

1/2 kap misir nisastasi

1 yemek kasigi sivi vanilya

En ustü için;

Cirpilmis krema

Yapilisi

1,5 paket Eti Burcak ve 5 yemek kasigi erimis tereyagiyla yaptim tabanini. Biskuvileri robotta un haline gelene kadar cektim, tereyagini ekleyip iyice karistirdim. Karisimi yaklasik 22-23 cm capinda bir pay kabinin dibine ve kenarlarına bir bardak yardimiyla bastirarak yaydim. Buzdolabinda 30 dakika beklettim.1 kap toz seker ve 1/4 kap suyu kucuk ama derin bir sos kabinda ocaga koydum. Orta hararetle isida sekerin eriyip karamel olmasini bekledim bu arada neredeyse hic karistirmadim. Seker karamelize olduktan sonra ocagin altini kapatip 1/2 kap kremayi ekleyip hizli hizli karistirdim. Karamelle yapılan tum islemlerde cok dikkatli olmak gerekiyor zira isisi cok yuksek. Kremanin soguguyla kismen katilasan karamel 5-10 dakika karistirildiginda tekrar eriyecek. Puruzsuz bir kivama geldiginde 1 tatli kasigi tereyagi ekleyip tekrar yag eriyene kadar karistirdim. Karamel toffee hazir.Buzdolabindan cikardigim donmus biskuvi tabaninin uzerine doktum ve tekrar buzdolabina kaldirdim. En az 1 saat bekledi. 3 muzü karamelin uzerine dogradim.600 ml sut, 1 yumurta sarisi, 1/2 kap toz seker, 1/2 kap misir nisastasi ile pisirip, ocagi kapadiktan sonra 1 yemek kasigi sivi vanilya ilave ettigim kremayi ilinana kadar beklettim. Sonra muzların uzerine yaydim. En uste iyice cirpilmis 200 ml krema koydum. Baktiniz krema bir turlu sertlesmiyor o zaman 1-2 kasik toz krem santi ekleyip tekrar cirpabilirsiniz. Kremada seker yok.