

Muzlu Piramit

Malzemeler

36 veya 27 adet petibor biskuvi

2 adet muz

Uzerine serpmek icin hindistancevizi rendesi

Kremasi Icin:

1 yemek kasigi un

1,5 tepeleme yemek kasigi nisasta

3 su brd. sut

1/2 su brd. tozseker

1 paket vanilin veya 3-4 damla Dr. Oetker vanilya aromasi

Yapilisi

Un, nisasta, toz seker ve 1 bardak sutu kucuk bir tencereye alip tel cirpici ile iyice cirpin.

Kalan sutu tencereye ekleyip ocaga alin.

Birkac damla vanilya aromasi veya 1 paket vanilini ekleyip karistirarak, koyulasip, puding kivami alana dek pisirin.

Birkac tik kaynayinca ocaktan alin.Duz bir zemine aluminyum folyo veya strec film serin.

Uzerine biskuvileri yukaridaki gibi dizin. Ben 4'lu siraya yaptim.

Pisirdigimiz kremayi kaliplasmamasi icin arada cirpin. Ilk siranin zerine 3-4 yemek kasigi yayip ikinci siraya biskuviyi dizin. Ayni sekilde onun uzerini de krema ile kaplayin.Ucuncu siraya biskuviyi de dizin. Uzerine cok az krema surun. Muzlari iki ucunu biraz kesip her tarafinin ayni kalinlikta olmasini sagladiktan sonra, muzlari orta siraya uzunlamasına yerlestirin.

Aluminyum folyonun iki yanindan ellerinizle yukari dogru kaldirarak pastaya piramit sekli verin. Ellerinizle cok hafif bastirarak seklini verdirdikten sonra aluminyum folyoyu acin.Biskuvilerin acikta kalan kisimlarini da yukaridaki gibi kremayla sivadiktan sonra uzerine ve yanlarına hindistancevizi serpistirin. Pastayi bir tepsiye alip buzdolabina kaldirin. 1-2 saat guzelce soguduktan sonra servise hazır olacaktır.