

Torpil

Malzemeler

5 yaprak milfoylu hamuru

1c kremasi için

2,5 su bardağı süt

1 yemek kaşığı mısır nişastası

1 yemek kaşığı buğday nişastası

5-6 yemek kaşığı şeker

1 yumurta

1 paket vanilya

Kibrit kutusu büyüklüğünde margarin

Üzerine bol pudra şekeri ve ağız kısmı için ince çekilmiş ceviz veya fındık.

Yapılışı

Milfoylar oda ısısına gelince merdane ile biraz acılır.

Daha sonra birer parmak kalınlığında kesilir.

Huninin üzerine alüminyum folya sarılır.

Hamurda folyonun üzerine uçları birbirine değecek şekilde sarılır ve folyoyla birlikte yağlanmış fırın tepsisine sıralanarak, 180 derecede hafif pembeleşene kadar pisirilir.

Pistikten sonra folyolar çok rahat çıkıyor.

1c kremasi için:

Margarin hariç tüm malzemeler karıştırılarak muhallebi gibi pisirelim

Kaynadıktan sonra içine margarin koyulun, margarin eriyene kadar karıstırmaya devam edilmeli ve oda ısısına gelene kadar arada bir karıştırılır.

Daha sonra buzdolabında 2 saate yakın soğumaya bırakılır.

Son olarak muhallebimiz tatlı kaşığı ya da krema torbasiyla kullahların içine

doldurulur, süs olarak da ağzı cevizle bulanarak üzerine pudra şekeri serpilir de servis yapabilirsiniz