

Vanilla Slice

Toplam 225 dk

Hazırlama 125 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 12/10

Vanilla slice, milföy katları arasında yoğun vanilyalı kremasıyla Avustralya fırınlarının en sevilen dilim pastalarıdır.

Malzemeler

Katlar için

- 2 paket Milföy hamuru

Krema için

- 750 ml Süt
- 4 adet Yumurta sarısı
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 4 yemek kaşığı Nişasta
- 1 çay kaşığı Vanilya

Üzeri için

- 2 yemek kaşığı Pudra şekeri

Yapılışı

- Milföyleri iki tepsi arasında 200°C fırında 15 dakika pişirin.
- Süt, yumurta sarısı, şeker ve nişastayı tencerede çirpın.
- Kremayı orta ateşte 8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Vanilyayı baktan sonra ekleyin, aromasını çıkarın.
- Kremayı milföy katları arasında yayıp üst katı kapatın.
- Tatlıyı 1 saat soğutun, custard dilimlenirken akmasını önleyin.
- Üstüne pudra şekeri serpip tırtıllarla kare kesin.

PÜF NOKTASI

Kremayı tam soğutmadan kesmek katları düşürmeye neden olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine pudra şekeri serperek soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta