

Vanilla Slice

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 2/10

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

Yapılış

- Milföyü iki tepsi halinde 200°C fırında 15 dakika pişirin.
- Süt, yumurta sarısı, şeker, nişasta ve vanilyayla koyu krema hazırlayın.
- Kremayı milföy katları arasında yayıp patlayın.
- Vanilla slice üzerine pudra şekeri serpip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Kremayı tam soğutmadan kesmek katları dışarı kaymasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pudra şekeri serperek soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta