



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

Dreieckskuchen

Bisküvili Üçgen Pasta



1 kg Milch
6 EL Maisstärke
8 EL Zucker
1 Pg Vanillezucker
½ Margarine
45 rechteckige Kekse
Banane

- # Milch, Maisstärke und Zucker zu einer Kreme verarbeiten vom Herd nehmen Vanillezucker und Margarine und Vanillezucker hinzufügen und mit dem Mixer 15 Minuten bearbeiten.
- # Auf einen flachen Backblech mit einer Frischhaltefolie bis über die Ränder auslegen.
- # Von der zubereiteten Masse 1-2 El auf die Frischhaltefolie füllen nun insgesamt 15 Kekse (3 x 5) belegen. Die Kekse mit der Kreme belegen.
- # Die zweite und Dritte Ebene des Kuchens wie die erste zubereiten und ein wenig Kremefüllung aufheben.
- # Auf die Kekese in der mittleren Reihen der Länge nach mit Bananen belegen.
- # Mit Hilfe der Folien von außen nach innen zur Mitte hin auf die Bananen zu einem Dreieck formen.
- # Überall mit der aufgehobenen Kreme bestreichen und anschließend wieder mit der Folie zudecken.
- # Im Gefrierschrank einen Tag ruhen lassen.
- # Am nächsten Tag die Folie entnehmen und servieren.

Tipp: Die Kreme kann auf Wunsch mit Kakao zubereitet werden, Die Kekse können auf kakaohaltig sein.