



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Copos pastel crema pastelera

Milföy Pastası



6 copos pasteles

Por Cream;

1 vaso de leche
2 cucharadas de harina
1 cucharada de fécula
4 cucharadas de azúcar granulada
1/2 cucharadita de margarina o mantequilla
1 paquete de vainilla

Por jalea de cereza agria;

1 vaso de jugo de cereza agria
3 cucharadas de fécula o almidón (de maíz o trigo)
7 cucharadas de azúcar granulada

- # Cortar la plaza en forma de copos pasteles en 2 piezas (Usted recibirá 12 piezas). Colóquelos en la bandeja de horno sin ninguna adición. Hornear en horno de 190 C hasta que a su vez de color rosa.
- # Preparar la crema después de la eliminación de los copos de pasteles al horno, al tiempo de descanso para refrescarse.
- # Añadir almidón, harina, azúcar en la leche, batir la mezcla, y lo pone a fuego medio, cocine hasta que llegue a alta consistencia. Añadir la margarina y la vainilla inmediatamente después de extraerlo de la estufa, mezclar con rapidez.
- # Cuando la crema está aún caliente, repartidas en cada una pastelería con 1/2 pulgada de espesor y, a continuación, colocar la otra pieza de la pastelería en él.
- # Usted recibirá 6 copos pasteles con crema dentro de esta manera.
- # Para la gelatina, añadir el almidón y el azúcar en el jugo de cereza agria, y cocine hasta que alcance el derecho a la coherencia.
- # Vierta 1 cucharada de gelatina en todo cada copos pastelería en un primer momento, después de esperar un poco vierta 1 cucharada más de todo cada uno de ellos. De esta manera la jalea se coloca sobre la pastelería.
- # El descanso durante 30 minutos y servir.

Nota: Si no dispone de tiempo suficiente para preparar gelatina, puede espolvorear de azúcar de ricino en todo.