

ميلفاي بالبسكوييت

المقادير:

- 24 حبة بسكوييت
- 40 سل حليب
- ملعقة صغيرة فانيليا
- صفار بيض
- 80 غ سكر
- 40 غ دقيق
- 50 غ شوكولا سوداء
- 250 غ "فوندون" Fondant

طريقة التحضير :

- في قدر على النار، نضع الحليب مع الفانيليا حتى الغليان.
- في وعاء، نخفق البيض والسكر حتى نحصل على كريمة، نضيف الدقيق ونخلط ثم نضيف كمية من الحليب ونخلط.
- نفرغ كل الخليط في قدر الحليب ونواصل التحريك على نار هادئة حتى تتماسك الكريمة، ثم نتركها تبرد.
- في صينية، نضع 6 قطع بسكوييت الواحدة جنب الأخرى متلاصقة ثم نفرغ كمية من الكريمة و نغطي بالبسكوييت، نواصل العملية أربع مرات.
- في حمام مائي نذيب "الفوندون" و نفرغه مباشرة على السطح، بعدها نقوم بتخطيط السطح بالشوكولا ثم بواسطة سكين نخطط عكس تخطيط الشوكولا حتى نحصل على شكل "ميلفاي".
- نتركه مدة 6 ساعات على الأقل بالثلاجة، ثم نخرجه ونقطعه.

الف صحة!