ÇİLEKLİ VİŞNELİ PUDİNG

3 su bardağı süt
1 su bardağı vişne suyu
1 paket Tukaş Çilek Aromalı Puding
1 yemek kaşığı Tukaş Sade Krem Şanti
1.5 su bardağı soğuk süt
4 çilek

Soğuk sütü vişne suyuyla bir tencerede karıştırın. 1 paket Tukaş Çilekli Puding'i ilave edip, sürekli karıştırarak, orta ateşte koyulaşıncaya kadar pişirin.
Kremşantiyi soğuk sütle iyice çırpın. Çilekleri yıkayıp, kurulayın.
Hazırladığınız pudingi servis kuplarına 2 parmak boşluk bırakıp, paylaştırın. Soğuyunca üzerlerine çırpılmış kremşantiyi ilave edip, oda sıcaklığında bekletin. Daha sonra buzdolabında soğumaya bırakın. Üzerlerini çileklerle süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:47364 • adı:Çilekli Vişneli Puding • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:29