



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI KREMALI PUDİNG

4 yumurta akı
7 çorba kaşığı pudra şekeri
1 tatil kaşığı vanilya
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Bir tutam tuz
Kayısı kreması için:
150 gr komposto kayısı tanesi
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı pudra şekeri
4 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı vanilya
Süsleme için:
4 komposto kayısı tanesi
Renkli şekerlemeler

Yumurta aklarına tuz ilave edip kar haline gelinceye dek çırpın. Vanilya ve pudra şekerini ekleyip karıştırın. Isıya dayanıklı 4 küçük puding kalıbına fırçayla sıvıyağ sürün, hazırladığınız karışımı kalıplara paylaştırın. Puding kalıplarını yüksek kenarlı bir tepsiye yerleştirin. Tepsiye kalıpların yarısına gelecek kadar su dökün. 170 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin (benmari usulü). Kalıplardaki karışım puding kıvamını alınca fırından çıkarıp ılınmaya bırakın. Kalıpları servis tabaklarına çevirerek çıkarıp pudingleri soğumaya bırakın. Kayısı kremasını hazırlamak için; kayısı tanelerini robotta ezerek püre haline getirin. Yumurta sarılarını köpük köpük oluncaya dek çırpın. Süt ve pudra şekerini küçük bir tencerede karıştırarak ısıtın. Ateşten alıp yumurta sarısını azar azar ekleyerek çırpın. Tencereyi, su ile dolu daha büyük bir kabın içine yerleştirin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynayınca kadar pişirin (benmari usulü). Ateşten alıp koyulaşınca dek tahta kaşıkla çırpın. Soğuyunca kayısı püresini ilave edip karıştırın ve buzdolabında bekletin. Hazırladığınız kayısı kremasını, servis tabaklarındaki pudinglerin etrafına paylaştırın. Her tabağa birer komposto kayısı yerleştirin. Pudinglerin üzerini şekerlemelerle süsleyip soğuk olarak servis yapın.