KAYMAKLI PUDİNG

1/2 kilo taze kaymağın üzerine 3 çorba kaşığı toz şekeri serptikten sonra tahta bir kaşıkla kaymağı iyice çarpınız. Bir süre sonra 1 yumurta sansıyle 1 bardak çilek suyu katınız ve çırpmaya devam ediniz. Sonra kremayı ikiye bölünüz.
Kremalardan bir bölüme bir kaşık kakao ile bir çorba kaşığı toz şekeri döküp bunu yine iyice çırpınız.
Bir kalıp alınız. Kalıbın içini çilek suyuyla hafifçe ıslatınız. Sonra çilek suyuna batırıp ıslatacağınız uzunca bisküvitleri kalıbın dibine ve kenarlarına diziniz. Bu iş bitince kalıba kakaosuz kremayı dökünüz.
Kremanın üzerini bisküvitlerle örttükten sonra bu defa da kakaolu kremayı boşaltınız. Yine kremanın üzerini bisküvitlerle örtünüz ve kalıbı buzdolabının en soğuk yerine koyunuz. Tatlı iyice donunca kalıbı ters çevirerek bir tabağa aktarınız ve servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:13604 • adı:KAYMAKLI PUDİNG • gönderen:zafira • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:51