



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NÜRNBERG PUDİNGİ

1 tatil kaşığı rafine yağ
6 dilim tost ekmeği (kabukları kesilip, zar biçiminde doğranmış)
250 gr (1 su bardağı) krema
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
175 gr (1 su bardağı) çekilmiş badem
175 gr (3/4 su bardağı) şeker
175 gr sütsüz (bitter) çikolata (1 tatlı kaşığı rafine yağda eritilmiş)
1 çay kaşığı neskafe
6 yumurta

5 su bardaklık bir puding kalıbını 1 tatlı kaşığı rafine yağla yağlayıp bir kenara bırakınız. Kremayı küçük bir kaseye koyup, ekmekleri 5 dakika kremada bırakıp, delikli kepçeyle bir tabağa çıkararak, bir kenara bırakınız. Yağı orta boy bir kasede, yumuşak ve köpük köpük olana kadar tahta kaşıkla dövdünüz. Yavaş yavaş badem, şeker, çikolata ve toz neskafeyi katıp, iyice karıştırınız.

Kremada şişirilmiş ekmekleri ve kremayı ekleyip, karışımı pürüzsüz ve kremamsı olana kadar dövdünüz. Yumurtaları, birer birer, her birinden sonra iyice döverek, ekleyiniz.

Hazırladığınız bu pudingi, yağladığınız kalıba dökünüz. Kalıbın ağzından 10 cm daha geniş alüminyum kağıt kesip, ortasından 2,5 cm'lik pili yaparak kalıbın üstüne kapatınız. Alüminyum kağıdı bir iple kalıbın kenarlarına sıkıca bağlayınız.

Büyük bir tencereyi yarı yarıya kaynar suyla doldurup, kalıbı içine oturtunuz. Tencerenin kapağını kapatıp, pudingi ağır ateşte 1,5-2 saat, kabarık ve ele sert gelene kadar buharda pişiriniz. (Tenceredeki su buharlaştıkça biraz daha su katınız.)

Tencereyi ateşten indirip, kalıbı çıkardıktan sonra alüminyum kağıdı açınız. Kalıbın kenarlarında çepeçevre bıçak gezdirip, üstüne bir servis tabağı kapatınız.

Kalıbı ve tabağı birlikte ters yüz edip, hafif bir silkeleyişte pudingi servis tabağına çıkararak servis ediniz.