PUDİNGLE ARMUT TATLISI

Meyveli Karışım için:
4-5 Adet Küp Küp Doğranmış Armut
1 Limonun Suyu
1 Çorba Kaşığı Toz veya Esmer Şeker
1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
Kırambıl için:
1 Çay Bardağı Toz Şeker veya Esmer Şeker (90g)
1 Su Bardağı Orta Sertlikte Un (100g)
75-80 Gram Tereyağı (Soğuk Ve Küp Küp Kesilmiş) (bıçağınızın arkasıyla kesebilirsiniz)
Bir Çay Bardağı File Badem
1 Çay Kaşığı Toz Zencefil
½ Çay Kaşığı File Badem
Alt Katı için:
1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding
3 Su Bardağı Süt (600ml)
Üzeri için :
1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
1 Su Bardağı Süt (200ml)
Çubuk Tarçın

Fırını önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
Bir karıştırma kabında, tüm malzemeleri parmak uçlarınızla birbirine yedirin. Tereyağı tamamen karışınca bırakın.
Kolaylık olması için önce un, tereyağı ve şekeri parmak uçlarınızla birbirine yedirip, sonra diğer malzemeleri ekleyebilirsiniz. Unu eleyerek karıştırma kabına alın.
Armutları yıkadıktan sonra küp küp doğrayın.
Karıştırma kabına limon suyu ekleyin ve üzerine şeker ve zencefil serpin. Unutmayın ne kadar az şeker o kadar lezzetli... Çok daha az şeker kullanabilirsiniz.
Üzerine krambılı ekleyin.
En son dilerseniz bir tutam daha zencefil veya esmer şeker serpebilirsiniz.
Önceden 180°C derece ısıtılmış fırında üst kısım altın rengi kahverengileşinceye kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.
Fırında kırambıl pişeken, Pakmaya Vanilyalı Pudingi paket üzerindeki talimata uygun olarak, 2 su bardağı süt ile pişirin ve cam kaseler veya bardaklara 1/3 ünü biraz geçecek şekilde paylaştırın.
Üzerine fırından çıkan kırambılı yemek kaşığı yardımıyla ekleyin.
Artan pudingi 1-1 ½ yemek kaşığı Pakmaya Krem Şanti ile çırparak elde ettiğiniz kremayı üzerine dökün.
Dilerseniz Pakmaya Krem Şanti'yi paket üzerindeki talimata uygun olarak hazırlayıp, birer yemek kaşığı sadece krem şanti ekleyebilirsiniz.
Buzdolabında soğutup, yanlarında çubuk tarçınlarla servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:121934 • adı:Pudingle Armut Tatlısı • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:46