



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ BİSKÜVİ PUDİNGİ

<https://www.sultanmarketing.kz>

24 tane Sultan Petit Beurre bisküviyi
1 yumurta akı
200 g pudra krem
½ bardak şeker
½ bardak süt
500 g ahududu
200 g çilekli süt
1 paket vanilin

Yumurta akını şeker eriyinceye kadar şekerle çalkalayın. Ahududuyu suyunu çıkartarak ezme gerekir. 250 g ahududuyu mikserde püre oluncaya kadar çalkalayın. Ahudududan yapılan püreyi tase koyun, sütü, çilekli sütü, vanilin, pudra kremi ekleyip hepsini el mikseriyle çalkalayın. Katkı koyulaşınca pudra şekerini ekleyin. Sultan Petit Beurre bisküvisini orta büyüklükte parçalara ayırın ve ayrı bir tepsiye kat kat olarak katkıyı, meyveyi, bisküviyi koyun. Bunların üzerine kremalı katkıyı dökün ve 1 saat buzdolabına koyun.