ŞEFTALİLİ PUNDING

3 adet şeftali
1 su bardağı süt
3 yumurta
1 paket vanilya
2 çorbakaşığı un
2/3 su bardağı pudra şekeri

Şeftalileri yıkayıp soyduktan sonra mikserden geçirin. Bir kapta iki yumurtanın sarısını ve bir bütün yumurtayı tozşekerle çırpın. Köpüklü bir karışım elde edince, unu katıp tekrar çırpın. Şeftali püresini ve vanilyayı ekleyip iyice karıştırdıktan sonra sıcak sütü katın.
Karışımı, dört adet ısıya dayanıklı puding kalıbına boşaltın.
Kapları alüminyum folyoyla kaplayın. Dört beş parmak derinliğinde bir tepsinin içine yarı yarıya gelecek biçimde kaynar su koyun. İçinde puding bulunan kaseleri tepsiye yerleştirin. 180 derecelik fırında 45 dakika pişirin.
Alüminyum folyoları çıkarıp soğumaya bırakın.
Sonra tabaklara ters yüz ettiğiniz pudingleri şeftali dilimleriyle süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:3190 • adı:ŞEFTALİLİ PUNDING • gönderen:Cansu • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:09