



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE SOSLU KAKAOLU PUDİNG

Kakaolu puding için;
2 tepeleme yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı ılık su
1 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 tepeleme yemek kaşığı mısır nişastası
2 tepeleme yemek kaşığı un
1 litre süt
50 gr bitkisel margarin
Üzeri için;
1 su bardağı dondurulmuş vişne
3 yemek kaşığı pudra şekeri

1 Kakaoyu orta boy çelik bir tencereye koyup üzerine ılık suyu ekleyerek tel çırpıcı yardımıyla iyice ezin.
2 Yumurta ve toz şekeri ilave edip tel çırpıcı yardımıyla çırpın. Vanilya, nişasta ve unu da katıp sütü azar azar tencereye aktarırken tel çırpıcıyla çırmaya devam edin.
3 Pudingi kısık ateşte, tel çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak koyulaşıp kaynayıncaya kadar pişirin.
4 Kaynamaya başlayınca margarini ekleyip 2 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Henüz sıcak haldeyken mikserin yüksek devriyle 5-6 dakika kadar çırpın.
5 Diğer taraftan, 20-22 santim çapındaki derin bir kaseyi suyla çalkalayın. Ya da kaseyi içini temiz bir naylonla kaplayın.
6 Kakaolu pudingi kaseye aktarıp soğumasını bekleyin ve buzdolabında en az 4-5 saat bekletin. Pudingi kalıbı sallayarak servis tabağına ters çevirin.
7 Üzeri için; vişne ve pudra şekerini mutfak robotunda çekip püre haline getirin. Pudingi bu vişneli sosla süsledikten sonra dilimleyerek servise sunun.