



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

3 RENKLİ MUS

- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 1 paket Pakmaya Fındıklı Puding
- 1 paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding
- 6 su bardağı süt (1,5 lt)
- 1,5 paket soğuk taze krema (300 ml)
- 50 gr beyaz kuvertür çikolata, eritilmiş
- 100 gr bitter kuvertür çikolata, eritilmiş

Pakmaya Vanilyalı Puding, Pakmaya Fındıklı Puding ve Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding'i 500'er mililitre sütle ayrı tencerelerde pişirin.

Eritilmiş beyaz çikolatayı vanilyalı pudingle karıştırın.

Eritilmiş bitter çikolatanın yarısını fındıklı yarısını ise bitter çikolatalı pudingle karıştırın.

Soğuk taze kremayı mikserin yüksek devrinde çırparak sertleştirin.

Kremayı 3 parçaya bölüp her pudingle karıştırın.

Bardakları buzluktan çıkarıp fındıklı ve bitter çikolatalı muslarla aynı işlemi tekrarlayın.

Buzlukta 1 saat soğutup buzdolabına alın. 2 saat buzdolabında beklettikten sonra arzuya göre üstünü meyvelerle süsleyerek servis edin.

