



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AİLE BOYU PUDİNGLİ MUZLU TATLI

2 paket Pakmaya Türk Kahveli Puding
2 paket Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding
10 su bardağı süt
4 adet muz
1 küçük kase iri çekilmiş ceviz içi
Pandispanya için:
4 adet yumurta (oda ısısında bekletilmiş)
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (140 gr)
1 kahve fincanı süt (50 ml)
1 su bardağı un (100 gr)
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
Krem Şantisi için:
1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti
1,5 çay bardağı süt

Krem şanti için Pakmaya Sade Krem Şanti ile soğuk sütü çukur cam bir kaba alın. Mikserle yüksek devirde iyice çirpin. Karışım katılaştınca buzdolabına aktarın.
Rulo keki dikkatlice düzleştirin. Üzerine spatula yardımı ile hazırladığınız krem şantiden sürün. Rulo şeklinde sarıp streç folyoya sarın. Buzdolabında bekletin.
Pandispanyası için yumurta sarıları ile aklarını ayrı ayrı çırpma kaplarına ayırın.
Yumurta akı ile Pakmaya Pudra Şekeri'nin yarısını köpük köpük olana dek çirpin.
Kalan şeker ile yumurta sarılarını da ayrı bir kaptan iyice çirpin. Sütü ekleyip bir dakika daha çirpin. Ayrı bir kaptan birlikte elenip harmanlanmış un ile Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu da yavaş yavaş ekleyin.
En son yumurta akı karışımı yumurta sarılı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak yavaşça karışımı birbirine yedin.
Pandispanya hamurunu yağlı kağıt serilmiş küçük bir tepsiye dökün. Tepsinin her tarafına eşit dağılacak şekilde hamuru spatula yardımı ile yayın.
Pandispanya hamurunu 180 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin. Fırından alın. Birkaç dakika bekledikten sonra gevşek bir rulo yapın ve üzerini nemli bir bezle örtün.
Pakmaya Türk Kahveli Puding ve Vanilyalı Tarçınlı Puding'i iki ayrı tencerede 5'er su bardağı sütle birlikte pişirin. Ocaktan alın. Arada bir karıştırarak soğumaya bırakın.
Büyük bir servis kasesine pastayı rulo şeklinde keserek fotoğraftaki gibi yerleştirin. Pudingleri dönüşümlü olarak servis kasesinin içine dökün. En az iki saat dinlendirdikten sonra dilimlenmiş muz, iri çekilmiş ceviz içi ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:122053 • adı:Aile Boyu Pudingli Muzlu Tatlı • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:05.04.2025 - 06:39