ANANASLI BADEMLİ TAÇ

https://www.droetker.com.tr

Pudingli karışım:
1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
2 su bardağı süt
0,5 su bardağı krema
1 yumurta sarısı
Dolgu:
0,5 su bardağı badem-bütün
1 su bardağı küp şeklinde doğranmış ananas
Krokan için:
0,5 çay bardağı toz şeker
Kalıp:
8 cm çapında ve 6 cm yüksekliğinde çember kalıp

Süt, krema ve yumurta sarısını bir tencereye alıp çırpma teli ile iyice karıştırın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp bir kaba boşaltın ve arada karıştırarak soğutun.
Bademleri sıcak suda 10 dakika bekletin. Süre sonunda kabuklarını soyun ve 4 adedini üzeri için ayırın. Kalan bademleri küp şeklinde doğrayın. Ananas ve bademleri soğuyan pudinge ilave edin ve karıştırın. 4 adet çember kalıbın iç kısımlarını su ile ıslatın ve pişirme kağıdı serilmiş tepsiye alın. Pudingli karışımı kalıpların içine paylaştırın ve üzerlerini düzeltin. Buzdolabının derin dondurucu bölümünde 35-40 dakika bekletin. Süre sonunda buzdolabının soğutucu kısmına alın ve en az 1 saat bekletin.
Toz şekeri geniş bir çelik kaba alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Bal rengi olunca ocaktan alın ve pişirme kağıdı üzerine yayın. Donduktan sonra bıçak ile iri parçalara kesin. Pudingleri pişirme kağıdından dikkatlice ayırarak çember kalıbı ile servis tabaklarına alın. Bıçak yardımı ile pudinglerin kenarlarını kalıplardan ayırın ve kalıpları çıkarın. Kenarlarına krokan parçaları yapıştırın. Üzerlerini krokan ve badem ile süsleyip bekletmeden servis yapın.