ARMUTLU PUDİNG

1/2 kg. tatlı ve sulu armut
4 çorba kaşığı oralet
3,5 çorba kaşığı mısır nişastası
12 çorba kaşığı şeker
1 paket vanilya
250 gr. sade bisküvi
1/2 su bardağı fındık
1 tatlı kaşığı tereyağı veya margarin
1 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi

Tencereye oralet, şeker ve nişastayı koyup karıştırarak yavaş yavaş 3,5 su bardağı su ilave ediniz. Orta hararetli ısıda devamlı karıştırarak pişiriniz. Vanilya katıp ara sıra karıştırarak ılıklaştırınız.
Kalıbı yağlayıp soyulmuş ve ince doğranmış armutları bir sıra kalıbın tabanına diziniz. Üzerini örtecek kadar krema koyup düzelterek buzdolabında dondurunuz.
Artan kremaya küçük kırılmış bisküvi ve dövülmüş fındık katıp karıştırınız. Donan meyvelerin üzerine döküp tekrar dondurunuz. Kremanın kenarlarını bıçak yardımı ile kalıptan kurtarınız. İçinde sıcak su bulunan bir kap içinde kalıbın tabanını biraz tutup, servis tabağına ters çeviriniz. Armut aralarını hindistancevizi rendesi ile süsleyiniz.

Not: Kreması, oralet yerine limon suyu ile de hazırlanır. Krema oraletsiz pişirilir. 1 limon kabuğu rendesi ve iki limon suyu katıp bir taşım kaynatılır. 1 çorba kaşığı margarin katılıp karıştırılır.

ML® Armutlu Parfe için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:21443 • adı:Armutlu Puding • gönderen:astronot • indirme tarihi:02.05.2024 - 21:09