



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVUSTURYA PUDİNGİ

1 orba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
500 gr ağaileğı
200 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
4 yumurta sarısı
130 gr (1 su bardağı) ufalanmış kek içi
60 gr (1/2 su bardağı) badem (ekilmiş)
1 orba kaşığı acı krema
4 yumurta akı
60 gr (1/4 su bardağı) kiraz reçeli tanesi (ortadan 2'ye kesilmiş).

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız.

Orta boy bir sufle kâsesini 1 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayınız. Ağaileklerini 50 gr (yaklaşık 3 çorba kaşığı) şeker ile karıştırıp sufle kâsesine koyarak bir kenara bırakınız. Bir başka orta boy kâsedeyumurtaları ve kalan şeker (150 gr) bir yumurta teliyle, koyulaşıp krem haline gelene kadar çırpınız. Sonra, ufalanmış kek, çekilmiş badem, acı krema ve kalan yağ ile karıştırınız. Başka bir kâsedeyumurta beyazlarını çırparak kar haline getiriniz, hazırlamış olduğunuz karışımaya ekleyip ağaileklerinin üstüne dökünüz. Kiraz reçeli taneleriyle üstünü süsledikten sonra 50 dakika, üstü sertleşip kahverengi olana kadar pişirip sıcak sıcak servis ediniz.