



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TATLI

<https://www.droetker.com.tr>

Bademli karışım:

25 g tereyağı

2 su bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

1 yemek kaşığı toz şeker

Pudingli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Bademli Puding

2 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos

Kalıp:

6-7 adet 8 cm çapında ve 4-5 cm yüksekliğinde kap

Tereyağı ve bademi bir tavaya alın. Kısık ateşte hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Ocaktan alıp toz şekeri serpin, karıştırın ve soğumaya bırakın.

Kalıpların içini streç film ile kaplayın. Kavrulmuş bademin yarısını kalıpların tabanını kaplayacak şekilde eliniz ile bastırarak yayın.

2 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğumaya bırakın.

Yarım su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Soğuyan pudingi mikserin yüksek devirinde 1 dakika çırpın.

Üzerine krem şantiyi ilave edin ve yüksek devirde 2 dakika çırpın. Hazırladığınız karışımı kalıplardaki bademlerin üzerine paylaştırın ve kaşık ile düzeltin. Kalan bademli karışımı kalıplardaki tatlıların üzerlerine yayın. Üzerlerini streç film ile kapatın ve buzdolabının derin dondurucu bölümünde donuncaya kadar yaklaşık 4 saat bekletin.

Tatlıları dondurucudan çıkarıp 5 dakika bekletin. Streç filmleri çıkarın. Kalıplardan ters çevirerek servis tabaklarına alın. Karamel sosu pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesin.

Tatlıların üzerine şeritler halinde sıkarak süsleyin ve bekletmeden servis yapın.



