



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARAT SOSLU DONDURMA TATLISI

Malzemeler

1 paket vanilyalı puding
500 ml süt (2,5 bardak gibi)
1/2 adet çubuk vanilya
2 adet karanfil
2 adet yıldız anason
1/4 çay kaşığı zencefil
1/4 çay kaşığı tarçın
15 g tereyağı (1 çorba kaşığından az)
1 çorba kaşığı bal (15 g civarında)
1 adet iri armut
1 bütün sade kek
pudra şekeri (8 - 9 g)
1 tane top Carte d'Or Çikolatalı ve Vanilyalı Dondurma.

Hazırlanışı

Puding tozunu sütle tencereye koyun. Karıştırıp erimesini sağlayın. Vanilya, anason, karanfil, zencefil ve tarçını ekleyip ateşe oturtun. Kaynayana kadar karıştırıp kısık ateşte 3 - 4 dakika pişirin. Vanilya, karanfil ve anasonları çıkartın. Orta boy yapışmaz yüzeyli bir tavayı orta ateşe oturtun. Tereyağını ve balı ekleyip 1 dakika tereyağı yumuşayana kadar karıştırın. Armudu 4 yuvarlak dilime kesip, orta yerini ve çekirdeklerini çıkartıp tavaya ekleyin. 2 - 3 dakika her iki yüzünü de pişirin. Keki yuvarlak olarak 8 parçaya kesin. 4 yuvarlağın üstüne armut dilimlerini yerleştirin. Kalan 4 parçayı da üstlerine kapatın. Pudra şekeri serpip birer top Carte d'Or Çikolatalı ve Vanilyalı Dondurma ve hazırladığınız baharatlı pudingle servis yapın. İsteğe göre çikolatalı sos ekleyebilirsiniz.



Fotoğraf "cennetgözlüm" tarafından gönderildi. 25.03.2017