



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ VANİLYALI TARÇINLI PUDİNG

1 paket Oreo bisküvi veya kakaolu-kremalı bisküvi

1 paket Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding

2,5 su bardağı süt

100 gr mascarpone peyniri veya labne

Arası için:

4 tatlı kaşığı Pakmaya Kakao

Üzeri için:

1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti

1 su bardağı süt

100 gr labne peyniri

1 adet lime (yeşil limon)

1 tatlı kaşığı lime suyu

Kakaolu bisküvi

Üzerini süslemek için Pakmaya Sade Krem Şanti ile sütü iyice çırpın. Labne peynirini, rendelenmiş yeşil limon kabuğunu ve lime (yeşil limon) suyunu ilave edin. Tekrar çırpın. Karışımı sıkma torbasına aktarıp buzdolabında bekletin.

Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding'i sütle birlikte tencereye aktarın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve birkaç dakika daha pişirin. Ocaktan alın, ılınınca mascarpone peyniri veya labneyi ekleyin. İyice çırpıp soğutun.

Bisküvileri iri parçalar halinde elinizle kırıp servis bardaklarına paylaşın.

Bisküvilerin üzerine pişirdiğiniz mascarpone peynirli pudingi dökün.

Puding soğuyunca üzerine birer tatlı kaşığı Pakmaya Kakao serpin. Buzdolabında beklettiğiniz kremadan sıkın. Buzdolabında yarım saat beklettikten sonra kakaolu bisküvi ile süsleyerek servis yapın.

