



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER PUL ÇİKOLATALI MUSLU VE KARAMELLİ PUDİNG

1 paket Pakmaya Karamelli Puding

2.5 su bardağı süt (500 ml)

Mus için:

200 ml Pakmaya ŞefKrema

200 g Pakmaya Bitter Pul Çikolata

1 yumurtanın sarısı

Üzeri için:

8 çilek

4 çay kaşığı chia tohumu

Pakmaya Karamelli Puding ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Pudingi ocaktan alın, servis kuplarının yarısına kadar paylaşın. Buzdolabında bekletin.

Mus için tüm malzemeyi tencereye aktarın. Çok kısık ateşte, spatula ile karıştırarak homojen hale getirin.

Karışımı ocaktan alın, spatula ile arada bir karıştırarak iyice soğutun.

Çikolatalı mus soğuyunca bardakların üzerine sıkma torbası yardımı ile fotoğrafta gördüğünüz gibi dekoratif bir şekilde sıkın. Tekrar buzdolabına aktarın. 1 saat kadar bekletin.

Servis etmeden önce isteğe göre üzerine küçük küçük doğradığınız çilekleri yerleştirin, chia tohumu serpin.

