CHEESECAKE KREMALI GÜLLÜ PUDİNG

2 paket Pakmaya Güllü Puding
5 su bardağı süt
200 ml Pakmaya ŞefKrema
200 g labne peyniri
Ayrıca:
10-12 taze böğürtlen
4-5 adet frambuaz
2 adet şemsiye çikolata
1 tatlı kaşığı Pakmaya Bitter Pasta Süsü
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt

Üzeri için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması ile soğuk sütü mikser ile katılaşana kadar çırpın. Karışımı sıkma ucu taktığınız torbaya aktarın. Buzdolabında bekletin.
Pakmaya Güllü Puding'i ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.
Pudingi ocaktan alın. Arada bir çırparak oda ısısında soğutun.
Pakmaya ŞefKrema ile labne peynirini iyice çırpın.
Pudinge labneli karışımı ilave edin. Spatula ile malzemeyi birbirine yedirin. Karışımı servis bardaklarına paylaştırın.
Servis etmeden önce, üzerine vanilyalı pasta kremasından sıkın, Pakmaya Bitter Pasta Süsü ve frenk üzümü ile süsleyip hemen servis edin.



© lezzetler.com tarif no:138233 • adı:Cheesecake Kremalı Güllü Puding • gönderen:kutu bebeği • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:15