



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA DİYARI

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

40 g bitter çikolata
0,5 su bardağı Antep fıstığı-bütün
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Antep Fıstıklı Puding
2 su bardağı süt
3 - 4 adet kedicili bisküvi (iri kırılmış)
Üzeri için:
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 - 2 yemek kaşığı kırılmış badem

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Antep fıstıklarını ilave edip karıştırın. Pişirme kağıdı üzerine döküp ince yayın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

2 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 5 dakika bekletin. Bisküvi parçalarını ilave edin, karıştırın ve soğumaya bırakın.

12-13 cm çapındaki derin bir kase nin iç kısmını streç film ile kaplayın.

Hazırladığınız çikolatalı Antep fıstıklarını iri parçalara kırın ve soğuyan puding e ekleyin. Kaşık ile karıştırıp hazırladığınız kase ye alın. Üzerini düzeltip streç film ile kapatın ve dondurucuda 3-4 saat bekletin.

Servisten önce tatlıyı dondurucudan çıkarıp 5 dakika bekletin. Kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Streç filmi çıkarıp üzerine çay süzgeci ile kakao serpin. Badem kırığı ve arzuya göre çilek ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

