



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KASESİNDE İNCİRLİ PUDİNGLİ MEYVELER

300 gr Pakmaya Bitter Pul Çikolata
1 paket Pakmaya İncirli Puding
2 su bardağı süt (pudingi pişirmek için)
1 paket Pakmaya Krem Şanti
1 su bardağı süt (şantiyi çırpmaq için)
4 adet taze çilek
10-12 adet taze yaban mersini
1 küçük salkım frenk üzümü (isteğe göre)

Sürekli kaynayan suyun üzerine ısıya dayanıklı bir cam veya metal kap yerleştirin. Su kaynarken içine bir damla dahi su girmemesine dikkat ederek çikolataları bu kabın içine yerleştirin. Su kaynadıkça çikolatalar pürüzsüz bir kıvama gelene dek eriyecektir. Çikolatalar eriyince ocaktan alın. Bir kaseyin dış yüzeyini yağlı kağıtla kaplayın. Kaseyi ters çevirip ızgara teli üzerine alın. Çikolatayı bu kaselerin üzerine, her tarafına gelecek şekilde, yani çukur bir kase olacak şekilde kaplayın. Oda ısısında 2 saat bekletin.
Krem şantiyi paket üzerinde verilen tarife göre çırpın. Sıkma torbasına aktarın buzdolabına aktarın.
Pudingi sütle birlikte orta ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın. Arada bir çırparak soğutun.

