



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI HİNDİSTANCEVİZLİ PUDİNG PASTA

Pudingli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Hindistancevizli Puding

2,5 su bardağı süt

7 - 8 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

2 - 3 yemek kaşığı fındık kırığı

24 adet finger bisküvi

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

fındık kırığı

ahududu

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Kalıbın içini streç film ile kaplayın.

2,5 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp üzerine kuru kayısı ve fındık kırığını ekleyin ve 5 dakika karıştırarak soğutun.

6 adet bisküviyi hazırladığınız kalıbın tabanına yan yana sıralayın ve üzerine pudingin 1/3'ünü yayın. 3 kat puding ve 4 kat bisküvi olacak şekilde malzemeleri üst üste sıralayın. Oda sıcaklığına gelince üzerini kapatın ve buzdolabında 2-3 saat bekletin.

2,5 su bardağı sütü tencereye alıp üzerine sos poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Pastayı kalıbindan çıkarıp servis tabağına alın. Üzerine çikolatalı sosu döküp fındık kırığı ve ahududu ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

