



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KUP

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

Puding:

2 - 3 yemek kaşığı marmelat veya tanesi süzölmüş reçel

1 poşet Dr. Oetker Çikolata Parçalı Puding

2,5 su bardağı süt

1 çay bardağı öğütölmüş fıncık

5 - 6 adet küçük boy vanilyalı gofret

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk

Süslemek için:

40 g beyaz çikolata

Marmelatı veya tanesi süzölmüş reçeli bir tabağın içine alın. Ayrı bir tabağın içine pasta süsünü dökün. 3-4 adet kaseenin kenarlarını tabağın içindeki reçele batırıp çıkarın ve ardından pasta süslerine bulayın.

Bir tencereye sütü alın. Üzerine puding poşetini boşaltın. Orta teşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp aralara ufalanmış gofret ve öğütölmüş fıncık koyarak süslediğiniz kaselere doldurun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına koyun ve 1-2 saat bekletin. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurup makas ile ucunu kesin. Kupların üzerini süsleyip buzdolabında 30 dakika bekletin ve servis yapın.

