



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI PORTAKALLI BEZELİ KUP

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

Beze:

1 yumurta akı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı Hindistan cevizi rendesi

Puding:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Portakallı Puding

2,5 su bardağı süt

Diğer:

0,5 çay bardağı fındık kırığı

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 130 °C

Turbo pişirme: 120 °C

Yumurta akını cam bir kaba alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 2 dakika çırpın. Üzerine pudra şekeri ve şekerli vanilini ilave edip 1 dakika daha çırpın. Üzerine Hindistan cevizi rendesini ekleyip mikserin düşük devirinde malzemeler karışincaya kadar yaklaşık 1 dakika çırpın. Karışımdan 1 çay kaşığı alıp fırın tepsisine ikinci bir kaşık yardımı ile sıyırın. Tamamını bu şekilde aralıklı paylaşırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Daha sonra bezeleri iri parçalara kırın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Pudingi bir kaseye boşaltın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Pudingi kaşık ile karıştırıp aralara hazırladığınız bezelerden ve fındık kırığı koyarak kuplara doldurun.

Bekletmeden servis yapın.

