



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PUDİNG

Malzemeler (12 kişilik):

1/2 kg patates nişastası

6 yumurta

200 gr tereyağı

1 su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı kabartma tozu

200 gr çikolata

200 gr çok yağlı lor peyniri

Bir tutam tuz

Yapılışı:

Ortası delikli bir puding kalıbı iyice yağa bulanın Geri kalan yağ yumuşatılarak porselen ve yayvan bir kâseye konur. Karıştırılırken tozşeker eklenir. Karıştırmaya ara vermeden önce teker teker yumurta sarıları, sonra tuz ve kabartma tozuyla karıştırılmış un azar azar katılarak karışıma yedirilir. Diğer tarafta yumurta akları kar köpüğü durumuna gelinceye kadar çırpılır. Sonra karıştırılmakta olan yağlı karışıma azar azar konarak yedirilir. Hamur yağa bulanmış delikli kalıba boşaltılır ve kalıp orta ısıli fırına sürülür. Yanm saat sonunda puding kontrol edilir. Batınlan kibrit çöpü kuru çılınca kalıp fırından çıkarılır ve soğumaya bırakılır. Toz durumuna getirilmiş çikolata bir kaşık suyla küçük bir kâseye konup ateşte kaynayan bir suyun içine oturtulur. Kaynar suyun ısısıyla yani benmari usulüyle kâsedeki çikolata eriyince tahta kaşıkla çırpılmış ve krema kıvamına getirilmiş lor peyniri eklenir. Kâse kaynar suyun içinden çıkarılır. Soğuyan puding, kalıp baş aşağı edilerek servis tabağına alınır. Üzerine çikolatalı krema sürülür ve servis yapılır. İsteğe göre lor peynirinin yerine 1 su bardağı krem şanti kullanılabilir, bu şekilde çikolatayı benmaride eritmeye gerek yoktur. Krem şanti hafifçe karıştırılırken toz durumundaki çikolata azar azar katılır ve elde edilen krema, pudinge sürülür veya bir sıkma şırıngasıyla pudingin üstü süslenir.

[ML® Çilekli Puding için tıklayın](#)