



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PUDİNG

<https://yemek.name>

1 paket çikolatalı puding
Pakette belirtilen miktarda süt
4 dilim kek
Üzeri için:
1/2 paket toz krem şanti
1 çay bardağı süt

Pudingi pakette yazan talimatlara göre hazırlayın.

Pudinginiz koyulaşmaya başlayınca kaselerin içine dilimlediğiniz keklerinizi yerleştirin.

Koyulaşıp kıvamını alan pudinginizi 4 kaseye paylaşın ve oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Oda sıcaklığına gelen pudinginizi buzdolabına kaldırın ve yaklaşık yarım saat dinlendirin.

Krem şantiyi soğuk süt ile kaşıkla kesilecek kıvama gelinceye kadar çırpın.

Varsa krema torbasına yoksa buzdolabı poşeti içine alarak poşetin sivri uçlarından birini kesin.

Üzeri kabuk bağlayıp soğutan pudinginizin üzerini süsleyerek soğuk servis yapın.

