



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VANİLYALI PUDİNG

Malzemeler:

- 1 paket Ülker Pötibör kakaolu bisküvi
- 1 kahve fincanı erimiş tereyağ
- Vanilyalı krema
- 2 paket krema (çırpılmış)
- ½ bardak süt
- 4 yumurtanın sarısı
- 1/3 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- Çikolata ganaj
- 1 paket bitter ya da sütlü çikolata (80 gramlık)
- ½ paket krema
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Süslemek için
- 1 paket Krem şanti
- 200 gram ceviz (tavada hafif kavrulmuş)

Yapılışı:

- Kakaolu pötibörlerle 100 gram cevizi ekmek kırıntısı kıvamına gelinceye kadar robotta çekin.
- İçine erimiş tereyağını ilave ederek karıştırın. karışımın yarısını silikon puding kalıplarına paylaştırın ve bir bardağın arkasıyla hafifçe üzerlerine bastırın.
- Fırını 160 derecede ısıtın.
- Orta büyüklükteki bir kabın içinde yumurta sarılarını, şeker ve vanilyayı çırpın.
- Krema ve sütü ekleyip hepsi karışincaya kadar çırpın.
- Kalan pötibörleri ilave edip spatulayla hafifçe karıştırın.
- Kremayı silikon kalıptaki bisküvilerin üzerine dökün.
- Silikon kalıbı yarısına kadar sıcak suyla doldurulmuş daha büyük bir kalıba oturtun.
- Fırında yaklaşık 35-40 dakika, krema koyulaşincaya kadar pişirin.
- Fırından çıkarıp soğutun ve en az 1 saat buzdolabında bekletin.
- Üzerine kapattığınız bir tabak yardımıyla kalıpların içindeki pudingi ters çevirerek çıkarın.
- Çikolatayı küçük parçalara bölün ve bir sos tenceresine koyun.
- Kremayı bir cezvede kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın, kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve çikolatanın üzerine dökün ve çikolata eriyinceye kadar tahta kaşıkla karıştırın.
- Tereyağını ilave edin. Eriyip çikolataya karışincaya kadar karıştırın.
- Çikolatayı bir kaşıkla pudinglerin üzerine dökün ve üzerini paket talimatına göre hazırladığınız krem şanti ve cevizle süsleyin.