



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI VE GÜLLÜ PUDİNG

- 1 paket Pakmaya Güllü Puding
- 2.5 su bardağı süt (500 ml)
- 6 top çikolatalı dondurma
- 1 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
- 1,5 su bardağı soğuk süt
- Süslemek için:
- 4 adet büyük boy çilek, buzlukta dondurulmuş
- 4 çay kaşığı vişne veya çilek reçelinin suyu
- 4 çay kaşığı toz Antep fıstığı içi

Pasta kreması için Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması ile soğuk sütü çukur bir kaba alın. Mikserin önce düşük devrinde 1-2 dakika çırpın, sonra yüksek devrinde pürüzsüz bir kıvam elde edene dek çırpmaya devam edin. Hazırladığınız kremayı uç takılmış sıkma torbasına aktarın. Buzdolabında bekletin.

Pakmaya Güllü Puding ve sütü tencereye aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin.

Pudingi ocaktan alın, ayaklı servis bardaklarına paylaşın. Oda ısısında ılınca buzdolabında bekletin.

Pudingi servis etmeden önce buzdolabından alın. Üzerlerine çikolatalı dondurma, buzlukta dondurduğunuz bütün olarak çilekleri, pasta kreması, Antepfıstığı içi ve reçel suyu ile süsleyip bekletmeden hemen servis yapın.

