



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI SÜTLÜ TATLI

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

Puding:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding

2,5 su bardağı süt

Krema:

2 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 yemek kaşığı sütlü fındık kreması

1 çay bardağı fındık kırığı

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Çikolatalı Sos

1 yemek kaşığı fındık kırığı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x32 cm)

Sütü bir tencereye alın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetlerini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Üzerine soğuyan pudingi ve fındık kremasını ekleyip düşük devirde 2 dakika daha çırpın. Fındık kırıklarını ilave edip kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız tatlıyı kalıba alın ve üzerini düzeltin. Üzerini streç film ile kapatın ve buzdolabının dondurucu bölümünde 7-8 saat bekletin.

Tatlıyı dondurucudan çıkarın, dondurma kaşığı ile toplar çıkarın ve servis tabaklarına alın. Çikolatalı sos ve fındık kırığı ile süsleyip bekletmeden servis yapın.

