



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA ÇİKOLATALI PUDİNG

<https://yemek.name>

70 gram Bitter Kuvertür Çikolata  
2 yemek kaşığı Tereyağ veya margarin  
¼ su bardağı süt  
2 adet yumurta (Beyaz ve sarıları ayrılmış şekilde)  
2 yemek kaşığı un  
8 yemek kaşığı Toz Şeker  
1 çay kaşığı kakao  
Bir çimdik tuz

Fırın 160 derecede ön ısıtma yapılır.

Çikolata ve tereyağ veya margarin ocak üzerinde kısık ateşte, karıştırılarak eritilir.

Diğer tarafta süt ısıtılır ve sıcak olan bu karışıma ilave edilir.

Yumurta sarıları başka bir kabın içinde hafifçe çırpılır ve hala sıcak olan bu karışıma azar azar eklenir.

Un, kakao, tuz ve 5 yemek kaşığı şeker bir kabın içinde karıştırılır.

Yumurtalı, çikolatalı karışım ilave edilerek, bir spatula yardımı ile karıştırılır.

Yumurta beyazları ve 3 yemek kaşığı toz şeker mikser ile çırpılarak kar haline getirilir.

Kaşık yardımı ile bu kardan her seferinde 2 kaşık olmak üzere çikolatalı karışıma yedirilir.

Hamurun köpük gibi bir dokusunun olması gerekmektedir.

Porsiyon olarak kullanılacak kalıplar iyice yağlanır.

Özellikle taban kısmının yağlanması önemli.

İçi sıcak su dolu daha büyük bir kabın içine yerleştirilir ve hazırlanan puding bu kalıplara paylaştırılır.

40-45 dakika ön ısıtma yapılmış fırında pişirilir.

Süre sonunda ılınması için tel ızgaraya alınır.

Oldukça kabarmış olarak fırından çıkan kekler, bu aşamada form kaybedecektir. Üzülmeyin. Lezzetinde herhangi bir değişiklik olmayacaktır.

15 dakika sonra kalıplardan çıkarılarak servise alınır.

