GLUTENSİZ PUDİNGLİ LORLU TATLI

https://www.droetker.com.tr

Kedidili bisküvi:
1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)
100 g oda sıcaklığında tereyağı
2 yemek kaşığı su
1 yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
Dolgu:
1 paket Dr. Oetker Glutensiz Kakaolu Puding
2,5 su bardağı süt
1 adet limon
1 tatlı kaşığı toz şeker
200 g tatlı lor peyniri
Islatmak için:
1,5 su bardağı süt
Kalıp:
Kare kalıp (22x22 cm)

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Un karışımını derin bir kaba alın. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, tereyağı, su ve yumurtayı ilave edip elinizle yoğurun. Hamuru tezgaha alın, rulo haline getirin ve 20 eşit parçaya bölün. Her birine kedidili şekli verin ve fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine toz şeker serpin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika
Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.
Sütü bir tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve karıştırarak soğutun.
Limonun kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkın. Limon suyuna toz şekeri ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Limon kabuğu rendesini ilave edip tekrar karıştırın. Karışımı lorun üzerine dökün ve çatal ile ezerek yedirin.
Soğuyan kedidili bisküvilerinin 8 adedini süt ile ıslatın ve kalıbın tabanını kaplayacak şekilde sıralayın. Soğuyan pudingin yarısını üzerine dökün. Hazırladığınız lorlu karışımı dikkatlice pudingin üzerine yayın. Üzerine tekrar ıslatarak kedidili bisküvi sıralayın ve kalan pudingi üzerini kaplayacak şekilde yayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.
Kalan bisküvileri iri parçalara kırın ve tatlının üzerine serpin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169896 • adı:Glutensiz Pudingli Lorlu Tatlı • gönderen:gül • indirme tarihi:06.05.2024 - 02:04