



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ PUDİNGLİ ÇİKOLATALI MUS

1 paket Pakmaya Güllü Puding
2.5 su bardağı süt (500 ml)
Pasta Kreması için:
1 paket Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Mus için:
200 ml Pakmaya ŞefKrema
200 g Pakmaya Bitter Pul Çikolata
1 yumurtanın sarısı
Ayrıca:
1 çay kaşığı bal
4 çay kaşığı toz hindistancevizi

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

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

Pasta kreması için 1,5 su bardağı süt ile Pakmaya Vanilyalı Pasta Kreması'nı mikserin önce düşük devrinde 1-2 dakika, sonra da yüksek devirde pürüzsüz bir krema elde edinceye kadar çırpın.

Hazırladığınız pasta kremasını pudinglerin üzerine paylaşın. Tekrar buzdolabına kaldırın.

Mus için tüm malzemeyi tencereye aktarın. Çok kısık ateşte, spatula ile karıştırarak homojen hale getirin.

Karışımı ocaktan alın, spatula ile arada bir karıştırarak iyice soğutun.

Çikolatalı mus soğuyunca bardakların üzerine sıkma torbası yardımı ile fotoğrafta gördüğünüz gibi dekoratif bir şekilde sıkın. Tekrar buzdolabına aktarın. 1 saat kadar bekletin.

Servis yapmadan önce bardakların kenarlarına fırça yardımı ile bal sürün, toz hindistancevizi serpin. Hemen servis yapın.

