



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI PUDİNG

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

Kadayıf için:

100 g çiğ tel kadayıf

2 yemek kaşığı toz şeker

Pudingli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı hindistancevizli Puding

2,5 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

0,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Tel kadayıfları 2 cm uzunluğunda kesin. Kadayıfları yağsız tavada ve kısık ateşte sürekli karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine şekeri ekleyip karamelize oluncaya kadar yaklaşık 2 dakika daha karıştırarak kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2,5 su bardağı sütü tencereye alın ve üzerine puding poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yarım su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Krem şantiden 2-3 yemek kaşığı üst süsleme için ayırıp buzdolabında bekletin. Kalan krem şantinin üzerine iyice soğumuş olan pudingi ekleyin ve mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın.

Sırayla kadayıf, ceviz ve pudingli karışım koyarak kupları doldurun. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Ayırdığınız krem şantiyi mikser ile kısa bir süre çırpın. Krema sıkma torbasına doldurup kupların üzerine şekilli olarak sıkın. Kadayıf ve çikolata parçaları ile süsleyip servis yapın.

