



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAĞIT HELVADA VANİLYALI PUDİNG

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

- 1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
- 1,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı krema
- 1 yumurta sarısı
- 4 adet çilek
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları
- 2 yemek kaşığı iri kırılmış kabuksuz badem
- 6 adet kağıt helva

1,5 su bardağı süt, 1 su bardağı krema ve yumurta sarısını bir tencereye alıp çırpma teli ile iyice karıştırın. Üzerine puding poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp bir kaba boşaltın ve arada karıştırarak soğutun. Çilekleri yıkayıp kurulaşın ve minik küpler şeklinde kesin. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine soğuyan pudingi ekleyin ve 2 dakika daha çırpın. Çilek, çikolata parçaları ve badem kırığını ilave edip kaşık ile karıştırın. 16 cm çapındaki 3 adet düz tabağın üzerine streç film yayın. Üzerlerine hazırladığınız karışımı eşit şekilde paylaşın. Kaşığının tersi ile tabağın boyutunda yayın. Üzerlerini streç film ile kapatıp buzdolabının dondurucu bölümünde 4-5 saat bekletin. Pudingli karışımları dondurucudan çıkarın. Her birini dörder eşit üçgen dilime kesin. Kağıt helvaları da aynı şekilde kesin. Bir kağıt helva üzerine kestiğiniz pudingli karışımı yerleştirip üzerine ikinci kat kağıt helvayı kapatın. Tamamını bu şekilde hazırlayıp bekletmeden servis yapın.

