



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU GÜLLAÇ VE GÜLLÜ PUDİNG

- 1 paket Pakmaya Güllü Puding
- 2 su bardağı süt (pudingi pişirmek için) (400 ml)
- 100 ml Pakmaya ŞefKrema
- 2 yaprak güllaç
- 2 su bardağı süt (güllacı ıslatmak için) (400 ml)
- 1 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
- 1 yemek kaşığı file fındık
- 1 çay bardağı toz şeker (90 g)
- 1 adet kiraz şekerlemesi (süslemek için)

Pudingi sütle birlikte tencereye aktarın. Yoğun bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Ocaktan alın. Pakmaya ŞefKrema ekleyin. Mikserle iyice çırpın. Karışımı sıkma torbasına aktarın. Güllacı ıslatmak için Pakmaya Kakao, şekeri ve sütü tencereye aktarın. Karışımı ısıtın. Güllaç yapraklarını kakaolu sütün içinde yumuşatın ve orta boy bir servis kasesine elinizle toparlayıp aktarın. Üzerine file fındık içi serpin. Güllacın üzerine torbasına aktardığınız kremalı pudingten sıkın. Kiraz şekerlemesi ile süsleyin. Buzdolabında yarım saat beklettikten sonra soğuk servis yapın.

