



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## KAKAOLU PUDİNG

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):

4 yumurta sarısı,  
3 yumurta akı,  
30 gr tereyağı,  
1 fincan un,  
80 gr tozşeker,  
250 gr çiğ krema,  
1 yemek kaşığı koyu şekilde pişirilmiş kakao,  
birkaç kakao tanesi (veya kavrulmuş kahve tanesi).

Yapılışı:

Bir kaba tereyağı konup eritilir. Hızlı hızlı karıştırılırken azar azar un katılıp yağa yedirilir ve karıştırmaya devam edilir. Yağlı un hafifçe sararmaya başlayınca koyu şekilde pişirilmiş kakao (sütle pişirilirse daha lezzetli olur) azar azar dökülüp yağlı una yedirilir. Karıştırmaya ara vermeden 5 dakika kadar kaynatılır. Sonra kap ateşten indirilip ılımaya bırakılır. Kakaolu karışım ılıyınca, hızlı hızlı karıştırılarak tozşeker serpilir. Sonra yumurta sarıları teker teker katılır ve karışıma iyice yedirilir. Karışım soğuyunca, kar köpüğü durumuna gelinceye kadar çırpılmış yumurta aklan kaşık kaşık buna katılır ve karışım yavaş yavaş karıştırılarak kar köpüğü yedirilir. Elde edilen karışım bir puding kalıbına boşaltılır. Kalıp bir benmariye oturtulur ve sıcak fırına sürülür. Benmarinin suyu azalırca kaynar su katarak puding 1 saat kadar pişirilir. Puding pişince fırından çıkarılır ve kalıp servis tabağına baş aşağı edilerek içindeki boşaltılır. Krema iyice çırpıldıktan sonra sıkma şıngası konur ve puding bununla süslenir. Üstü de kakao veya kahve taneleriyle süslenir. Süsleme krema, yerine 1 kahve fincanı krem şantiyle de yapılabilir.