



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARADUTLU DONDURMA

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

Karadutlu karışım:

1 su bardağı karadut

2 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

0,5 su bardağı karadut

0,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

Sos için:

10 - 12 adet karadut

2 yemek kaşığı su

1 çay kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x30 cm)

1 su bardağı karadutu mutfak robotunda püre haline getirin ve bir tencereye alın. Üzerine 2 su bardağı süt, 1 su bardağı krema ve puding poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun.

Yarım su bardağı karadutu mutfak robotunda püre haline getirin ve bir çırpma kabına alın. Üzerine yarım çay bardağı soğuk süt ve krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Üzerine soğuyan karadutlu pudingi ekleyip 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız karışımı kalıba alın ve üzerini streç film ile kapatın. Buzdolabının dondurucu bölümünde 5-6 saat bekletin.

Karadutları mutfak robotunda püre haline getirin ve küçük bir tencereye alın. Üzerine 2 yemek kaşığı su ve mısır nişastasını ekleyip kaşık ile karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp bir kaseye boşaltın ve arada karıştırarak soğutun.

Servisten 15-20 dakika önce tatlıyı dondurucudan çıkarıp buzdolabına alın. Dondurma kaşığı ile toplar çıkarıp kasele alın. Üzerlerine karadutlu sos dökün ve bekletmeden servis yapın.

