



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKIZ PUDİNGİ

125 gr (8 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağ
125 gr sütsüz (bitter) çikolata (ufak ufak kırılmış)
2 çorba kaşığı sade pişmiş kahve
150 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) şeker
5 yumurtanın sarısı
5 yumurtanın akı
125 gr (2/3 su bardağı) ceviz (dövülmüş)

Bir tatlı kaşığı yağla 750 gr'lık puding kabını yağlayıp bir kenara bırakınız.

Çikolata ve kahveyi kalın bir tencereye koyup, kısık ateşte sık sık karıştırarak çikolatayı eritiniz. Tencereyi ateşten alıp bir kenarda soğutunuz.

Bu arada orta boy bir kasede 8 çorba kaşığı yağ ile şekeri, tahta kaşıkla hafif ve kabarık bir krema haline getiriniz. Yumurta sarılarını birer birer, tencerede soğuyan çikolatalı karışıma katınız. Cevizleri katıp, bütün malzeme iyice karışana kadar karıştırarak bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpınız. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını tenceredeki çikolatalı karışıma katıp, karışımı puding kalıbına dökerek bir kenara bırakınız.

Mumlu kağıttan, puding kabının ağzından 10 cm daha geniş bir daire kesiniz. Kalan 1 tatlı kaşığı yağla kağıdı yağlayıp, alüminyum kağıttan aynı büyüklükte bir daire daha kesiniz. Mumlu kağıttan ve alüminyumdan kestiğiniz daireleri, mumlu kağıdın yağlı yüzü alüminyum kağıda değmeyecek biçimde üst üste koyup sıkıca tutarak, ortasında 2,5 cm'lik pili yapınız. Kağıt daireleri, alüminyum olan üste gelecek biçimde, puding kabının üstüne koyup, ipe sıkıca bağlayınız.

Puding kabını büyük bir tencerenin içine oturtup, tencereye kabın üçte ikisine gelecek kadar su doldurunuz.

Tencerenin kapağını kapatıp ateşe oturtarak, pudingi 1 saat 15 dakika yavaş yavaş pişiriniz.

Puding kabını tencereden çıkarınız. Kağıtları çıkarıp atarak pudinginizi servis ediniz.

Not: Karakız pudingi, sıcak servis edilen lezzetli bir Alman tatlısıdır.