KARAMEL PUDİNGLİ PRATİK TATLI

2 paket Pakmaya Karamelli Puding
4 su bardağı (400 ml) süt
1 kutu (200 g) labne peyniri
1 tatlı kaşığı toz kahve
2 yemek kaşığı (10 g) Pakmaya Kakao
10-12 adet taze yaban mersini
Nane yaprakları
1 yemek kaşığı file badem

Pudingleri, sütü ve kahveyi tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak yoğun muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.
Önceden çırptığınız labneyi ilave edin. Çırpma teliyle iyice karıştırın.
Karışımı servis bardaklarına paylaştırın. Buzdolabında 1 saat bekletin.
Servis yapmadan birkaç dakika kadar önce üzerine kakao serpin, yaban mersini, taze nane yaprakları ve file badem ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:147008 • adı:Karamel Pudingli Pratik Tatlı • gönderen:karayel • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:22