



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ DONDURMA

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

Pudingli karışım:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding

3 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos

1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

Servis için:

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (15x25 cm)

Pudingi 3 su bardağı süt ile orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuk süt ve krem şantiyi çırpma kabına alın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Pudingi de 2 dakika çırpın ve krem şantinin üzerine ekleyin. Üzerine jel renklendirici ve karamel sosu ilave edip 2 dakika daha çırpın. Kalıba alın ve üzerini düzeltin. Üzerini kapatıp dondurucuda 4-5 saat bekletin.

Servisten 15-20 dakika önce dondurmaya dondurucudan çıkarıp buzdolabına alın. Dondurma kaşığı ile toplar çıkarıp kasele alın ve bekletmeden servis yapın.

